



تاريخ الملح في العالم

الإمبراطوريات، المعتقدات، ثورات الشعوب، والاقتصاد العالمي

تأليف: مارك كيرلانسكي
ترجمة: أحمد حسن مغربي



سلسلة كتب ثقافية شهرية يصدرها المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب - الكويت



سلسلة كتب ثقافية شهرية يصدرها المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب - الكويت

صدرت السلسلة في يناير 1978 بإشراف أحمد مشاري العدواني 1923-1990

320

تاريخ الملح في العالم

الإمبراطوريات، المعتقدات، ثورات الشعوب، والاقتصاد العالمي

تأليف: مارك كيرلانسكي
ترجمة: أحمد حسن مغربي



عالم المعرفة

سلسلة شهرية يصدرها المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب

سعر النسخة

الكويت ودول الخليج	دينار كويتي
الدول العربية	ما يعادل دولارا أمريكيا
خارج الوطن العربي	أربعة دولارات أمريكية

الاشتراكات

دولة الكويت

للأفراد	15 د.ك
للمؤسسات	25 د.ك

دول الخليج

للأفراد	17 د.ك
للمؤسسات	30 د.ك

الدول العربية

للأفراد	25 دولارا أمريكيا
للمؤسسات	50 دولارا أمريكيا

خارج الوطن العربي

للأفراد	50 دولارا أمريكيا
للمؤسسات	100 دولار أمريكي

تسدد الاشتراكات مقدما بحوالة مصرفية باسم المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب وترسل على العنوان التالي:

السيد الأمين العام

للمجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب

ص.ب: 28613 ـ الصفاة ـ الرمز البريدي 13147

دولة الكويت

تليفون: ٢٤٣١٧٠٤ (٩٦٥)

فاكس: ٢٤٣١٢٢٩ (٩٦٥)

الموقع على الإنترنت:

www.kuwaitculture.org.kw

ISBN 99906 - 0 - 173 - 9

رقم الإيداع (٢٠٠٥/٠٠٢٧٢)

العنوان الأصلي للكتاب

SALT: A World History

by

Mark kurlansky

Penguin Books, New York 2003

طبع من هذا الكتاب ثلاثة وأربعون ألف نسخة

مطابع السياسة - الكويت

شعبان ١٤٢٦ - أكتوبر ٢٠٠٥

المحتوى

المحتوى

المحتوى

مقدمة: الصخرة 7

الجزء الأول: خطاب عن الملح والجثث والصلصة 17

الفصل الأول: ميثاق الملح 19

الفصل الثاني: السمك والطيور والفراعنة 33

الفصل الثالث: رجال الملح بمثل صلابة سمك القُد 45

الفصل الرابع: أيام سلطة الملح 53

الفصل الخامس: التمليح في البحر الأدرياتيكي 67

الفصل السادس: ميناءان وبروسكويتو بينهما 75

الجزء الثاني: سطوع الرنكة ورائحة النصر 85

الفصل السابع: ملح لأيام الجمعة 87

الفصل الثامن: حلم لأهل شمال أوروبا 103

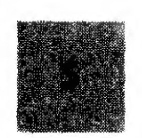
الفصل التاسع: تمليح قوي لأرض فرنسا 115

الفصل العاشر: مخللات سلالة هابسبورغ 129

الفصل الحادي عشر: مغادرة ميناء ليفربول 141

الفصل الثاني عشر: حروب الملح الأمريكية 157

الفصل الثالث عشر: الملح والاستقلال 169



الفصل الرابع عشر: **حرية.. مساواة.. وإعفاءات ضريبية** 179

الفصل الخامس عشر: **حفظ الاستقلال** 189

الفصل السادس عشر: **حروب الملح** 203

الفصل السابع عشر: **ملح أحمر** 217

الجزء الثالث: **زواج الصوديوم الكامل** 227

الفصل الثامن عشر: **وصمة عار الصوديوم** 229

الفصل التاسع عشر: **أسطورة الجيولوجيا** 237

الفصل العشرون: **التربة التي لا تستقر أبدا** 249

الفصل الحادي والعشرون: **الملح والروح العظيمة** 261

الفصل الثاني والعشرون: **لا تنظر إلى الوراء** 277

الفصل الثالث والعشرون: **آخر أيام الملح في زيغونغ** 289

الفصل الرابع والعشرون: **«ما» و«لا» و«ماو»** 303

الفصل الخامس والعشرون: **الملح أكثر من السمك** 313

الفصل السادس والعشرون: **الملح الصغير والملح الكبير** 335

المقدمة

الصخرة

أحضرت تلك الصخرة إلى مدينة كاتالونيا الإسبانية، وتحديدا إلى بلدة كاردونا المشغولة بأعمال المناجم. بدت تلك الصخرة الوردية اللون، التي تشع بوميض غريب، على هيئة معين منحرف يميل إلى الاستطالة، مع سطح خارجي مملوء بالأخاديد الصغيرة التي حفرتها قطرات المطر، لكنها تملك التماعة غريبة. وحينها، ظهرت كأنها شيء ما وسط بين صابونة وقطعة وردية من زجاج الكوارتز البركاني. ولأنها تذوب في الماء، ولأن حوافّها ملساء، بدت قريبة من هيئة مكعب الصابون.

كلفتني كثيرا (نحو ١٥ دولارا). وعلى رغم بريقها الذي يذكر بالماغنيزيوم، لم تزد على كونها ملحا صافيا: قطعة من جبل الملح الشهير في كاردونا. فعلى مدار قرون، تمتعت العائلات التي بسطت سيطرتها على القلعة التي تعلو ذلك الجبل، بالثروة الوافرة بفضل هذه الصخور.

أخذتها معي عندما عدت إلى منزلي في أميركا. تركتها قرب حافة النافذة. ثم أمطرت ذات يوم. وشرعت بعض البلورات البيض في

«في المسرح الياباني التقليدي، يرش الملح على الخشبة قبل العرض، ليحمي الممثلين من الأرواح الشريرة»

المؤلف

الظهور على صخرتي الوردية، التي أخذت في التحول إلى الشكل المعروف للملح، مما هدد بتبديد سحرها الغامض. عمدت إلى غسل تلك البلورات البيض. وصرفت بضع دقائق في تنشيف تلك الصخرة.

في اليوم التالي، غرقت الصخرة في بركة صغيرة من الماء المالح، الذي رشح منها. ثم ضربتها الشمس. وحل مربع من البلورات البيض محل البركة الصغيرة. لقد فعل التبخير بواسطة الأشعة الشمسية فعله في تحويل ماء الصخرة إلى ملح.

ولفترة من الوقت، راق لي التفكير بأنني أمتلك صخرة سحرية ترشح، بين الحين والآخر، ماء مالحا. لكن الصخرة لم تغيِّر حجمها. وفي أوقات الجفاف، كانت تبدو وكأنها ـ بدورها ـ جافة تماما. أما في الأيام الرطبة، فإن بركة الماء الصغيرة تعاود الظهور حولها. وقررت أنني أقدر على أن أجفف جوفها تماما، باستخدام محماص الخبز الصغير. جربت الأمر، وبعد نصف ساعة، تدلت رواسب تشبه الصخور من الفرن. عمدت إلى ترك الصخرة فوق ألواح التدفئة المركزية. وسرعان ما رشح الماء المالح ليهدد تلك الألواح بالتآكل. نقلتها إلى مقلاة نحاسية. فظهرت طبقة خضراء في قعر المقلاة. وعندما غسلت تلك الطبقة، التمع النحاس بعدما زال لونه.

لقد فرضت صخرتي قوانينها الخاصة. وعندما لاحظها بعض الاصدقاء، أشرت إلى أنها مجرد ملح، مما دفع أكثريتهم إلى تذوقها بلسانه. وتثبت تجربتي مع تلك الصخرة، أن الذين يعانون حرمانا من تجارب مماثلة، هم وحدهم الذين قد يفكرون بأن الافتتان الإنساني بالملح مجرد هاجس اعتباطي.

من الناس الذين عانوا ذلك النوع من الحرمان، عالم النفس الويلزي آرنست جونز، صديق سيغموند فرويد، وأحد مؤسسي مدرسة التحليل النفسي في الولايات المتحدة وبريطانيا. ففي العام ١٩١٢، نشر جونز مقالا عن الهوس الإنساني بالملح، واعتبره تثبيتا لا واعيا، وبالتالي غير منطقي، للغريزة الجنسية في المذاق. ولدعم نظريته، أشار جونز إلى العادة الحبشية الغريبة، حيث تقدم للزوار قطعة من صخرة الملح ليتذوقوها.

وأورد جونز أنه «في كل العصور، أعطي الملح دلالات فاقت مواصفاته الطبيعية، على رغم أهمية تلك الخصائص وإثارتها. وسماه هوميروس المادة الإلهية، ووصفه أفلاطون بأنه المادة العزيزة على قلوب الآلهة، ويمكن أن نلاحظ

إلى اليوم الأهمية التي يتسنمها الملح في الطقوس الدينية، والمواثيق وأعمال السحر. ولقد تكرر ذلك في كل بقاع الأرض، وعبر كل العصور، مما يدل على أننا نتعامل مع ميل إنساني عام، وليس مجرد عادة أو ظرف أو مفهوم محلي».

وناقش جونز بأن الملح غالبا ما ارتبط مع فكرة الخصوبة. وربما جاءت تلك الفكرة من ملاحظة أن الأسماك، التي تعيش في البحار المالحة، تتكاثر بسرعة أكثر من أي حيوان يعيش على البر. ولقرون طويلة، ساد الاعتقاد بأن السفن المحملة بالملح تعج بالفئران التي تتكاثر في الملح، ومن دون اتصال جنسي.

وأشار جونز إلى أن الرومان، سموا الرجل العاشق «المملَّح» salax، ومنها اشتقت الكلمة الإنجليزية salacious التي تعني داعرا وشهوانيا. وفي جبال البيرينيه، يذهب الزوجان إلى الكنيسة محملين بالملح في جيوبهما اليسرى، لكي يتقيا شر ضعف القدرة الجنسية. وفي كثير من مناطق فرنسا، تحمل العروس وحدها الملح. وفي بعضها، يقتصر حمل الملح على العريس. وفي ألمانيا، ينثر الملح على حذاء الزوج.

وأضاف جونز إلى تلك الامور أدلة أخرى . ففي مصر القبطية، يمتنع الرهبان عن الملح لأنه يحرك الشهوة الجنسية. وفي بورنيو، عندما يعود رجل من قبيلة الدياك من معركة قطع فيها رؤوس الأعداء، فإنه يمتنع عن الجنس والملح. وعندما يقتل رجل من قبيلة البيما الهندية رجلا من قبيلة الأباتشي، يتعين عليه وعلى زوجته الامتناع عن الملح والجنس لمدة ثلاثة أسابيع. وفي ولاية بيهار الهندية، فإن نساء معبد «ناغين»، اللواتي يعتبرن بغايا جليلات القدر بوصفهن محظيات الإله الأفعى، يتوقفن دوريا عن أكل الملح، ويتسولن. ويذهب نصف ما يحصلن عليه إلى سدنة المعابد، ويشترين بالنصف الآخر ملحا ولحما.

ودعم جونز مقولته عن الملح، بالرجوع إلى أفكار سيغموند فرويد، مؤسس مدرسة التحليل النفسي، الذي نشر في العام ١٩٠٨ كتابه الشهير «التحليل النفسي للحياة اليومية» موردا فيه أن المعتقدات الغيبية تنشأ في الغالب، من إعطاء دلالات رمزية فائقة لأشياء عادية استنادا إلى الربط اللاواعي بين تلك الأخيرة وأشياء ذات أهمية فعلية.

وناقش جونز أن هذا الاهتمام الفائض بالملح لا يمكن تفسيره، إلا إذا كنا نفكر عبره بأشياء مهمة ـ فعليا ـ أشياء تستحق ان يُهجس بها!



واستنتج جونز أنه «توجد أسباب كافية للتفكير بأن العقل البدائي ساوى بين فكرة الملح، وأشياء أساسية أكثر، مثل المني والبول».

كتب جونز آراءه في عصر تميز بالتشوق إلى التفسير العلمي لأشياء الحياة. والحال أنه يصح القول إن المني والبول والدموع والعرق، والكثير من أعضاء الجسم، تحتوي على الملح، الذي يعتبر عنصرا أساسيا في عمل الخلايا الحية. ومن دون ملح وماء، تموت الخلايا بأثر من الجفاف ونقص التروية.

ثمة تفسير آخر للهاجس الإنساني بمادة شائعة، ظهر في عشرينيات القرن العشرين، في كتيب طبعته شركة «جوهرة الملح الماسية» في بلدة سان كلير، بولاية ميتشيغن الأميركية. حمل الكتيب اسم «مائة استعمال وواحد لجوهرة الملح الماسية». وسرد قائمة استعمالات تضمنت حفظ الألوان النضرة للخضار المسلوقة، وصنع الآيس كريم المثلج، خفق الكريم بسرعة، واستخراج حرارة أكبر من الماء المغلي، وإزالة الصدأ، وتنظيف الأثاث المصنوع من خشب البامبو، وسد الشقوق، وتقوية قماش الموسلين الشفاف الأبيض، وإزالة البقع عن الملابس، وإخماد الحرائق الناجمة عن اشتعال الزيوت، وصنع شمع لا يذوب، وحفظ نضارة أوراق الأزهار، وإبطال مفعول سم اللبلاب، وعلاج الظمأ وأوجاع العضلات والحلق والأذن وغيرها.

نعرف راهنا أكثر من مائة استعمال وواحد للملح. ويروج في أوساط صناعته أنه يستعمل بنحو ١٤ ألف طريقة مختلفة تشمل: تصنيع الأدوية، إذابة الثلج عن الطرقات شتاء، تخصيب الحقول الزراعية، صنع الصابون، تليين الماء، صنع أصبغة النسيج وغيرها.

يمثل الملح اسما للمادة الكيماوية التي تنجم عن تفاعل حمض مع مركب قاعدي. وعندما يتفاعل الصوديوم، وهو معدن غير مستقر التركيب يمكنه أن يشتعل فجأة، ويتفاعل مع غاز سام اسمه الكلورين، ليعطي ملح الطعام، أو كلورايد الصوديوم. ويمثل النوع الوحيد من الصخور التي يأكلها الإنسان، ثمة أملاح كثيرة، بعضها قابل للأكل. ويمثل كلورايد الصوديوم مادة لها، ذلك الطعم الذي نشير إليه بأنه مالح. تملك الأملاح الأخرى مذاقات مرة أو لاذعة، لكنها أساسية في غذاء البشر. ويحتوي حليب الأطفال على ثلاثة أملاح: كلورايد الماغنيزيوم وكلورايد البوتاسيوم وكلورايد الصوديوم.

ويعتبر الكلورايد مادة مهمة بالنسبة إلى الجهازين الهضمي والتنفسي. ومن دون مادة الصوديوم، التي لا يستطيع الجسم البشري أن يولدها، لا يستطيع الجسم الاستفادة من الأكسجين، ولا نقل الإشارات العصبية، ولا تحريك العضلات، بما في ذلك عضلة القلب.

ويحتوي جسد البالغ نحو ٢٥٠ غراما من الملح، أي ما قد يملأ ثلاث مملحات طعام أو أربعا على الأكثر. ويفقد الجسم محتوياته من الملح باستمرار، لذا يحتاج إلى تعويض ذلك بصورة دائمة.

ثمة قصة فولكلورية فرنسية تتحدث عن أميرة أعلنت لأبيها الملك أنها تحبه «كالملح». ولم يستسغ الأب طعم الحب البنوي، فأمر بإخراجها من مملكته. ولاحقا، حُرم الملك من الملح، فأدرك مدى محبة الابنة. وراهنا يبدو الملح متوافرا بكثرة، ويسهل الحصول عليه بأسعار رخيصة. ولقد أنستنا هذه الحال ما كابدته الإنسانية، منذ فجر حضارتها وإلى ما قبل قرن مضى، في سعيها خلف تلك المادة، وربما بأشد مما فعلته حيال أي مادة أخرى في التاريخ البشري.

الملح بوصفه مادة حافظة

لفترات طويلة قبل أزمنتنا الحديثة، مثَّل الملح مادة أساسية لحفظ الأطعمة. واستعمله المصريون في صنع المومياوات. إن قدرة الملح في الحفاظ على الأشياء ووقايتها من التحلل، وكذلك قدرته على حفظ الحياة البشرية، أعطته أهمية رمزية واسعة، وذلك ما اعتبره فرويد تعلقا غير منطقي بالملح، على الرغم من كونه مادة شائعة، لأن اللاوعي البشري يربط بينه وبين الديمومة والحياة الطويلة، وتلك أمور يعطيها الإنسان دلالات هائلة.

واعتبر العبرانيون القدماء، وعلى غرارهم اليهود حاضرا، الملح رمزا للعهد بين الله وبني إسرائيل. وفي التوراة، في سفر الأرقام، يرد « إنه ميثاق بالملح، أمام الله». ويرد في سفر المدونات أن «إله إسرائيل أعطى تلك المملكة لداوود، ولأبنائه من بعده، وإلى الأبد، بميثاق الملح».

وفي ليالي الجمعة، يغمر اليهود خبز السبت بالملح. ففي اليهودية، يرمز الخبز إلى الطعام، الذي هو هبة من الله، ويمثل غمره بتلك المادة حفظا له، وكذلك للعهد بين الله وبني إسرائيل.

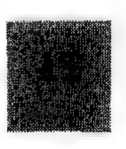


تمهر الصداقة والولاء بالملح، لأن أساسه لا يتغير. فحتى بعد إذابته بالماء، يمكن الحصول عليه ثانية بغلي الماء وتبخيره. وفي الإسلام واليهودية، تمهر العهود بالملح، لأنه عنصر مستقر. وإبان احتلالهم الهند، دأب البريطانيون مهر قسم ولاء أبناء القبائل لهم، بالملح. واعتاد المصريون القدماء، كما اليونانيون والرومانيون، استخدام الملح في تقديم القرابين والأضاحي. ورمزوا إلى آلهتهم القديمة بالماء الملح. ويعتقد أن تقليد الماء المقدس في المسيحية، يجد جذوره في مثل تلك الطقوس. والحال أن المسيحية ربطت الملح مع الحياة المديدة والبقاء، وكذلك مع المعرفة والحكمة. وتهب الكنيسة الكاثوليكية «الملح المقدس» Sal Sapientia الذي تسميه ملح الحكمة.

غالبا ما يربط البشر الخبز مع الملح، أي الهبة الإلهية والمادة التي تحفظ. وثمة تقليد يهودي يرجع إلى العصور الوسطى، يقضي بحمل الخبز والملح إلى البيت الجديد. وهنالك تقليد بريطاني مشابه، لكنه يقتصر على حمل الملح وحده إلى المنزل الجديد. ففي إحدى المدونات الشخصية التي ترجع إلى العام ١٧٨٩، يرد أن مواطنا يدعى روبرت بيرنز انتقل إلى منزل جديد في إيلزلاند (إنجلترا)، فرافقه أقارب له حملوا صحونا مملوءة ملحا. وتحرص مدينة هامبورغ الألمانية على طقس رمزي يجدد البركة سنويا من خلال تطواف الناس في الشوارع، حاملين خبزا مغطى بالشوكولا وممالح كبيرة مملوءة بحلوى المرصبان، المصنوعة من اللوز والسكر.

ولأن الملح يحمي من التحلل، فإنه يقي من الأذى أيضا. ففي أوائل القرون الوسطى، تعلم فلاحو شمال أوروبا أن يحفظوا الحصاد بمزجه مع الماء المالح، مما يقيه من التعفن بفعل فطر الأرغوت، الذي يعتبر ساما بالنسبة إلى البشر والماشية. ولذا، فليس من الغريب أن أولئك الفلاحين الأنجلوساكسون ذكروا الملح ضمن المكونات السحرية التي يضعونها في ثقب خاص في المحراث، عند شروعهم في حرث الأرض، مرددين أناشيد لآلهة الأرض تتحدث عن «المحاصيل البراقة، والشعير الوفير، والطحين الأبيض، والدخْن اللامع..».

تكره الأرواح الشريرة الملح. في المسرح الياباني التقليدي، يرش الملح على الخشبة قبل العرض، ليحمي الممثلين من الأرواح الشريرة. وفي مناطق من أفريقيا وجزر الكاريبي، يسود اعتقاد أن الأرواح الشريرة تتنكر على هيئة نسوة



لهن كمثل جلود الحيات. ويسلخنها ليلا، ليجُلن على شكل كرات نار كبيرة. وللخلاص منهن، يجب العثور على تلك الجلود وتمليحها، قبل أن تعود تلك الأرواح إليها عند الفجر. وفي الثقافة الأفرو ـ كاريبية، لا تقتصر قدرة الملح على كسر لعنة الأرواح الشريرة فقط. إذ يؤكل مع لحوم الأعياد لإبعاد الأرواح من كل نوع.

ويعتقد كل من المسلمين واليهود أن الملح يقي من العين الشريرة. ويتحدث سفر حزقيال عن ضرورة دعك جلود الأطفال بالملح، لحمايتهم من الشر. وفي أوروبا، يمتد تاريخ التقليد القاضي بغمر جلود المواليد في الماء المالح، أو بنثره على ألسنتهم، إلى ما قبل ظهور تقليد العمادة المسيحي، وقوامه غسل الطفل في جرن من الماء في الكنيسة. ففي فرنسا، جرت العادة على دعك جلود الأطفال بالملح، لحين عمادتهم. وألغي هذا التقليد في العام ١٤٠٨، وفي أجزاء كثيرة من أوروبا، وخصوصا في هولندا، عُدِّل التقليد نفسه بحيث يوضع الملح في مهد الطفل.

يشكل الملح مادة قوية، وأحيانا خطيرة، لذا تجدر معاملته بانتباه. وفي أوروبا، أولت تقاليد القرون الوسطى اهتماما كبيرا بطريقة تناول الملح على المائدة، بحيث حتمت تناوله على طرف السكين، وعدم مسه باليد أبدا. وفي كتب اليهود عن تقاليد المائدة، التي أُلِّفت في القرن السادس عشر، يرد أن الطريقة الآمنة لتناول الملح تتمثل في تناوله بالإصبعين الوسطيين وحدهما. فإذا تناوله الإنسان باستخدام إبهامه فسيموت أطفاله، وإذا استعمل الإصبع الصغيرة فإنه سيغدو فقيرا، أما إذا تناوله باستعمال السبابة، فسيغدو مجرما.

يتجادل العلماء المعاصرون عن كمية الملح التي تلزم لإبقاء الإنسان البالغ في صحة جيدة. وتتفاوت التقديرات بين ٣٤١,٢٥ غراما و٧,٢٥ كيلوغرام في السنة. ويحتاج الذين يعيشون في المناطق الحارة إلى كميات أكبر من الملح، خصوصا إذا مارسوا أعمالا جسدية شاقة، للتعويض عن الكميات التي يفقدونها في عرقهم. ولذا، أُطعم العبيد الذين جُلبوا من الهند الغربية، أطعمة مملحة. وفي المقابل، إذا لم يبذلوا عملا شاقا فإن الملح الموجود في اللحم الأحمر يكفي احتياجاتهم. ويحصل أبناء قبائل الماساي في شرق أفريقيا، التي تمارس الرعي، على حاجاتهم من الملح بذبح المواشي وشرب دمائها. وتحتوي الخضراوات على الكثير من البوتاسيوم والقليل من الملح. وفي المدونات عن تطور الأنشطة البشرية، كتلك التي تشرح أحوال الناس في أميركا الشمالية خلال القرنين السابع عشر والثامن عشر، نجد أن قبائل الرعاة لا تتاجر بالملح ولا تصنعه، على عكس المجتمعات التي



تعيش على الزراعة. وفي كل القارات، ما أن تستقر المجموعات البشرية وتشرع في الزراعة، حتى تشرع في البحث عن الملح لإضافته إلى الأطعمة. كيف يكتشفون أهمية هذا الأمر؟ سيظل هذا الأمر لغزا. فالحال أن من يعاني نقص الطعام، يشعر بالجوع، وبذا تكون حاجته إلى الطعام ظاهرة. وللمقارنة، فإن نقص الملح يسبب أوجاعا في الرأس ودوخة وغثيانا. وإذا استمر الحرمان طويلا، فإنه قد يسبب الموت. ولا تظهر الحاجة الواضحة إلى الملح، على من يعاني نقصانه، في أي وقت من الأوقات، وفي الغالب، يميل الناس إلى أكل كميات من الملح تفوق احتياجاتهم. ولعل الرغبة العادية في تذوق الملح باللسان، ترجع إلى هذا الأمر.

ولعل التطور الآخر الذي ولَّد الحاجة إلى الملح، تمثل في تدجين المواشي للحصول على لحومها، بدل الاعتماد على صيدها. وفي إمكان الحيوانات المفترسة، مثل الإنسان أيضا، أن تحصل على حاجاتها من الملح مما تأكل من لحوم فرائسها. أما الماشية، فإنها تحتاجه وتبحث عنه. ولعل أولى الطرق التي اتبعها البشر في البحث عن الملح، كانت في تتبع سير قطعان الماشية، التي غالبا ما قادتهم إلى أماكن تجمع الملح، أو إلى مياه مالحة أو إلى ما يشبههما من المصادر. وفي المقابل، تعيَّنَ على البشر إطعام المواشي المدجنة ما تحتاج إليه من تلك المادة. يستهلك الحصان خمسة أضعاف الإنسان من الملح، وتحتاج البقرة إلى عشرة أضعاف.

ترجع المحاولات الأولى لتدجين الماشية إلى ما قبل نهاية العصر الجليدي. وربما منذ ذاك الوقت، عرف البشر حاجة المواشي إلى الملح. فقد لوحظ أن غزال الرنة، يرتاد المياه التي يلوثها البشر ببولهم المالح. وتعلم الناس أن تدجين تلك الغزلان يغدو ممكنا إذا وفروا لها كفايتها من الملح. وتدريجا، تحولت تلك الغزلان إلى مصدر مهم للحوم، لكنها لم تدجن تماما.

وقبل الميلاد بنحو ١١ ألف سنة، انتهى العصر الجليدي. وشرع الثلج في الانحسار تدريجا عن مساحات شاسعة من الأرض، بما فيها تلك التي تنهض عليها مدن مثل باريس ونيويورك حاليا. وفي تلك الآونة، بدأ الإنسان باستئناس الذئب الآسيوي المفترس الشرس، الذي يستطيع التهام إنسان بأكمله على رغم ضآلة حجمه، عبر التقرب إلى صغاره وإطعامها وتدريبها. وفي تلك الفترة عينها، ظهر أفضل صديق للبشر: الكلب، الذي نافس الذئب الآسيوي.

ومع ذوبان الثلوج، ظهرت سهوب فسيحة تحتوي على محاصيل برية ثرية، واقتات البشر من هذه المحاصيل، وكذلك فعلت الخراف البرية والأغنام. وتمثل رد الفعل البشري الأولي، على الأرجح، بتصيد تلك الحيوانات، التي شاركته في مصدر غذائه. وسرعان ما أدركت القبائل التي قطنت قرب تلك السهوب أن المواشي في إمكانها أيضا أن تغدو مصدرا ثابتا للطعام، إذا أمكنت السيطرة عليها. وساعدتهم الكلاب في تلك المهمة. ودُجِّنت الخراف في العراق، قبل الميلاد بتسعة آلاف سنة، وربما دُجِّنت في أمكنة أخرى قبل ذلك التاريخ.

وقبل الميلاد بثمانية آلاف عام، شرعت النسوة في الشرق الأدنى بزرع حبوب المحاصيل البرية التي ملأت تلك السهوب. وفي العام ١٩٧٠، اكتشف فريق بحث من جامعة هاواي يعمل في بورما، التي تعرف حاليا باسم ماينمار، في مكان يسمى كهف الأرواح، بقايا ما يبدو أنه خضر مستزرعة، وبضمنها البازيلاء وكستناء الماء والخيار، ترجع إلى ما قبل الميلاد بنحو ٩٧٥٠ عاما.

دُجِّنت الخنازير لاحقا، قبل الميلاد بنحو ٧ آلاف سنة، لأنها لا تكتفي بالأعشاب، وتحتاج إلى جمع أطعمة عدة لها، مما لا يسهل عملية التدجين. وتمكن أهالي تركيا والبلقان من إنجاز عمل مدوخ بتدجينهم الثور البري الأبيض، الذي يتميز بالضخامة والقوة والسرعة معا. وتمكنوا منه عبر التحكم في طعامه، وخصي ذكوره، مما حول ذلك الحيوان القوي إلى قطعان مستكينة. وباتت المواشي طعاما أساسيا، مما أوجب أيضا توفير ما تحتاج إليه من حبوب وملح. وبالغ البشر في اصطياد الثور الأبيض، فانقرض في منتصف القرن السابع عشر.

وفي المجتمعات التي يعيش فيها الناس على طعام أساسه الخضراوات والحبوب، مع كميات من لحوم المواشي، يصبح الملح من أساسيات العيش، مما يعطيه أهمية رمزية كبيرة، وقيمة اقتصادية عالية. ولذا كان الملح تاريخيا من أولى السلع الأساسية في التجارة العالمية، وكان إنتاجه من أولى الصناعات المعروفة، ورافقها، وبشكل شبه حتمي، ظهور أول شكل من أشكال احتكار الدولة.

أعيا البحث عن الملح المهندسين لآلاف السنين. وصنع بأكثر الطرق غرابة، وبواسطة آلات مبتكرة. وكرست أول الجهود العامة المعروفة تاريخيا، لنقل الملح. وتصدرت تلك المادة عينها اهتمام الكيمياء والجيولوجيا. ولأجلها، شق.



الطرق التجارية الكبرى، وعقدت التحالفات، وحميت الإمبراطوريات، وحفزت الثورات ـ من أجل مادة تملأ المحيطات، وتنبثق من الينابيع، وتتراكم في القيعان، وتتكوم في صخور الأرض.

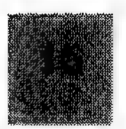
نادرا ما يخلو مكان على الأرض من الملح. ولم تتضح تلك الحقيقة إلا بفضل الجيولوجيا الحديثة. لذا، امتلأ التاريخ بجهود البحث عن الملح، والاتجار به، والقتال من أجله. ولآلاف السنين، مثّل الملح الثروة، واحتفظ به التجار في جزر الكاريبي في مخابئ تحت منازلهم. وفرضت الحكومات الصينية والرومانية والفرنسية والفيتنامية، إضافة إلى سلالة آل هابسبورغ، الضرائب عليه لتمويل الحروب. وأحيانا، دُفعت رواتب الجند ملحا. وكثيرا ما استُخدمت المادة البيضاء نقودا.

وفي مؤلفه الشهير «ثروة الأمم»، الذي وضعه في العام ١٧٧٦، أشار المفكر الاقتصادي المعروف آدم سميث إلى أن أي شيء له قيمة ما يصلح ليكون نقودا. وأعطى أمثلة على ذلك: التبغ والسكر وسمك القد المجفف والمواشي. ولاحظ أن «الملح شكل أداة أساسية للتجارة والتبادل عند الآشوريين». وانحاز إلى فكرة مفادها أن المعادن تشكل أفضل أنواع النقد، بسبب صلابتها، مع أن قيمتها أقل بكثير من أنواع السلع الأخرى.

وحاليا، تبدو آلاف السنين من اشتهاء الملح، والصراع عليه، وتخزينه، وفرض الضرائب عليه، على شيء من المشهدية الفائضة والغباء أيضا. وفي القرن السابع عشر، بدا القادة البريطانيون الذين يتحدثون عن خطورة الاعتماد على الملح الفرنسي البحري، مضحكين في أعين أقرانهم، بمثل ما يبدو مضحكا لنا اليوم، كلام بعض القادة المعاصرين عن خطورة الاعتماد على النفط المستورد. وفي كل عصر، بدا الناس على يقين بأن ما يعتبرونه قيما، يمثل شيئا قيّما بالفعل.

يشكل البحث عن الحب والثروة أفضل القصص دائما. وفيما تتحدى قصص الحب الزمان، فإن قصة البحث عن الثروة تبدو دائما وكأنها سعي عبثي خلف الزواج.





الجزء الأول

خطاب عن الملح والجُثث وأنواع الصلصة المنكَّهة

«لا تكون الأمّة أكثر فقرا إلا عندما تبدو مكتظة بالأثرياء»

(لاوزي، في يان تاي لون، خطاب عن الملح والنحاس عام ٨١ ق.م)

١ ميثاق الملح

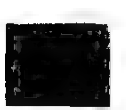
وقفت ذات مرة على ضفة سبخة لزراعة الرز في مقاطعة سيشوان. وإلى جانبي وقف فلاح صيني مسن وقصير القامة، يرتدي بدلة زرقاء وزعتها حكومة ماو تسي تونغ في السنوات الأولى من الثورة. سار ذلك الفلاح في السبخة إلى أن غمرت المياه ركبتيه، ثم نظر إليَّ وصاح بتحدٍّ: «لقد اخترعنا أشياء كثيرة، نحن الصينيين».

يتفاخر الصينيون بالاكتشافات. وتحتم على كل واحد من قادتهم، بمن في ذلك ماو تسي تونغ، أن يلقي خطابا واحدا على الأقل، يعدد فيه مآثر الصين في عالم الاكتشافات. صحيح أن الريف الصيني يبدو راهنا، وكأنه في حاجة إلى موجة من الاختراعات، إلا أن ذلك لا ينفي حقيقة أن الصينيين أعطوا الكثير من الاكتشافات المهمة في التاريخ، بما في ذلك الورق والبارود والطباعة والبوصلة.

تعتبر الصين أقدم مجتمع للقراءة والكتابة في التاريخ، إذ تملك ٤ آلاف سنة من التاريخ المدون، الذي يبدو كأنه سجل للابتكارات. ليس من الواضح متى يتحول الرجال إلى أساطير، ومتى يحدث العكس. وعلى غرار السارد

..اهى الأرستقراطيون
..ونهم التي تأتت من الملح،
..طريقة باذخة. فقد قدموا
..ح الصافي على موائدهم،
..معه في ممالح مزخرفة»

المؤلف



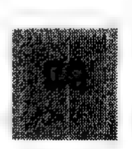
التوراتية المتداولة، يبدأ التاريخ الصيني، بالحكايات المؤسسة الكبرى، ثم تليها الشخوص التي يصعب التثبت تاريخيا من وجودها، وبعدها تأتي الشخوص المعروفة التي تشكل مفاتيح أساسية لفهم حكايا التاريخ المتفق عليه.

تفتتح الحكاية الأسطورية للتاريخ الصيني على بانغو، الإله الذي حول الحشرات التي كانت تعيش في جلده إلى بشر. وإثر موته، انقادت الأمور إلى سلسلة من الحكام العقلاء، الذين اخترعوا الأشياء التي جعلت الصين أولى الحضارات. فكان فوكسي أول من دجن المواشي، وكذلك وضع قوانين الزواج ومواثيقه. جاء بعده شينونغ، الذي ابتكر الطب والزراعة والتجارة. واخترع المحراث والمجرفة. وخلفه هوانغدي، الإمبراطور الأصفر، الذي اكتشف الكتابة والقوس والسهم، والعربة، وصناعة السيراميك. وبعده بقرون، ظهر الإمبراطور ياو، الذي تميز بالحكمة، فتخطى ابنه غير الكفء، واختار لخلافته شون، الرجل الراجح العقل والمتوسط الحال. وعين شون وزيره يو ليتولى الحكم من بعده. وفي العام ٢٢٠٥ ق.م.، أسس يو سلالة زيا، التي استمرت إلى العام ١٧٦٦ ق.م.، حين ابتدأ تاريخ الصين المكتوب.

يبدأ تاريخ الملح في الصين مع الأسطوري هوانغدي، الذي اخترع الكتابة والأسلحة والمواصلات. وبحسب المرويات الخرافية، فإنه أول من خاض حربا من أجل الملح.

يتفق المؤرخون على أن أقدم مصنع للملح في الصين، ظهر في مقاطعة شانكسي الشمالية، ففي تلك الأراضي الجرداء والجبال الصحراوية، تمتد بحيرة يونشينغ الكبيرة. وعرفت المقاطعة حروبا مستمرة من أجل السيطرة على تلك البحيرة. ويصر المؤرخون الصينيون على أن الناس، قبل الميلاد بنحو ستة آلاف سنة، الناس لاحظوا أن مياه تلك البحيرة تتبخر صيفا. وعمدوا في كل سنة إلى كشط الطبقة الرقيقة البيضاء التي تترسب في قعرها. ويسمي الصينيون تلك الطريقة «الجر والجمع». لقد وجدت عظام بشرية حول يونشينغ، ترجع إلى ما قبل تلك الحقبة التاريخية بكثير. ويعتقد بعض المؤرخين أن تلك العظام تعود إلى أناس من تلك المنطقة مارسوا أيضا جمع الملح.

يعود أقدم سجل مكتوب عن إنتاج الملح في الصين إلى نحو ٨٠٠ سنة ق.م. ويشير إلى أن إنتاجه وتجارته ابتدآ قبل ألف سنة من ذلك التاريخ، إبان حكم سلالة زيا. وليس من الواضح ما إذا كانت التقنيات الموصوفة في ذلك



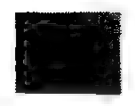
السجل، تماثل تلك التي استعملت أيام سلالة زيا. لكن السجل يشير إليها باعتبارها وسائل قديمة العهد. وتتضمن تلك التقنيات وضع مياه المحيط في أوعية فخارية، ثم غليها، فيترسب الملح في قعرها. والحال أن تلك التقنية عينها كانت منتشرة في جنوب أوروبا، أيام الإمبراطورية الرومانية، بعد ألف سنة من تاريخ السجل الصيني.

وقبل الميلاد بنحو ألف سنة، استخدم النحاس للمرة الأولى في الصين. ولا تتوافر أدلة على استخدامه في الحصول على الملح، إلا في العام ٤٥٠ ق.م.، على يد رجل اسمه يي دون. وبحسب نص يرجع إلى سنة ١٢٩ ق.م.، فإن «يي دون سطع نجمه بفضل قدرته على إنتاج الملح في أوان نحاسية». ويعتقد أنه حصل عليه بغلي المياه المالحة في قدور نحاسية. واستمرت تلك التقنية معتمدة، كأسلوب أساسي في صناعة الملح، لألفي سنة.

وتروي إحدى الأساطير أن دون عمل مع معلم نحاس اسمه غيو زونغ، وصادق مسؤولا في الدولة اسمه فان لي. وينظر إلى الأخير على أنه مبتكر مزارع السمك، التي ارتبطت مع صناعة الملح. فقد رأى الصينيون، تماما مثلما سيفعل الأوروبيون لاحقا، أن السمك والملح شريكان. ويعتقد أن كثيرا من الصينيين، بمن فيهم مينسيوس، المفكر الكونفوشيوسي الذي عاش بين العامين ٣٧٢ و٢٨٩ ق.م.، تعيشوا من بيع السمك والملح معا.

وعبر التاريخ الطويل للصين، لم يكن مألوفا قط رش الملح مباشرة على الطعام. فغالبا ما أضيف خلال الطهو، من خلال توابل عدة، مثل أنواع الصلصة والمعجنات. وفسر ذلك تقليديا بارتفاع ثمن الملح، وبأن التوابل تفيد في حسن استخدامه. وثمة فكرة شديدة الشيوع في العالم القديم، من البحر المتوسط إلى جنوب شرقي أسيا، أن السمك المنقوع لفترة طويلة في الملح، شكل واحدا من أهم التوابل في الصين القديمة وسمي جيانغ. أما في الصين نفسها، فقد أضيف فول الصويا إلى ذلك السمك. وبعد ذلك، استغنى الصناع عن السمك، فتحول جيانغ إلى جيانغ يو، أو ما يسمى في الغرب صلصة الصويا.

يدرج الصويا في فئة البقول. وتعطي قرونه فاصوليا، بواقع حبتين أو ثلاث في كل قرن. ويمكن لحبوب فاصوليا الصويا أن تكون صفرا أو خضرا أو بنية أو مرقطة. ويميز الطبخ الصيني بين تلك الأنواع. ويصنع الجيانغ يو من فاصوليا الصويا الصفراء. ويمكن نقع الأنواع الأخرى بالملح لإنتاج أنواع



عدة من التوابل والمعجنات. ويرد ذكر الصويا في المدونات الأولى في الصين، التي ترجع إلى القرن السادس ق.م.، حيث يوصف بأنه محصول ظهر في شمال البلاد قبل سبعمائة سنة. وانتقل الصويا من الصين إلى اليابان في القرن السادس الميلادي، على يد المبشرين البوذيين الصينيين. ونجحت نبتة الصويا، وكذلك الديانة البوذية، في الترسخ في اليابان، التي لم تظهر فيها صلصة الصويا قبل القرن العاشر للميلاد. وبعد إتقانهم صنع تلك الصلصة، سمى اليابانيون صلصتهم من الصويا شويو وتاجروا بها عبر العالم.

وعلى رغم الفارق اللفظي بين جيانغ يو وشويو، خصوصا في كتابتهما باللغات الأوروبية، فإنهما تكتبان برموز متشابهة في الصينية واليابانية. وفي خمسينيات القرن العشرين، بسط ماو تسي تونغ اللغة الصينية، بحيث اقتصرت رموزها على خمسين ألفا. أما في كل التاريخ الذي سبق ماو، فإن رمز الصويا، سي، تضمن الإشارة إلى الجذور الصغيرة لتلك النبتة.

تتميز نبتة الصويا بقدرتها على تغذية التربة. ويمكن استعمالها في استصلاح الحقول التي أنهكت تربتها من تكرار المحاصيل. وتعتبر حبوبها غنية بالغذاء، بحيث يمكن للمرء أن يعيش لفترة طويلة من دون أن يتناول سوى الصويا والماء والملح.

تعتبر الطريقة التي صنع فيها الصينيون، ثم اليابانيون، صلصة الصويا، أساسا لما نفعله راهنا في صنع المخللات. تحتاج هذه الطريقة، التي ترتكز إلى تخمير حمض اللكتيك، إلى درجة حرارة تتراوح بين أربع وستين وسبعين فهرنهايت، وتلك يسهل توافرها في معظم أنحاء العالم.

وفي هذه العملية، تتحول النباتات إلى مخللات، لأن نقعها يؤدي إلى إطلاق كميات من حمض اللكتيك منها، الذي يساهم بدوره في حفظ تلك النباتات. ومن الناحية النظرية، لا يمكن صنع المخللات من دون الملح، لأن المواد النشوية (الكاربوهايدرات) والبروتينات الموجودة في النباتات تتعفن بسرعة، والملح ينقذها من التعفن. وقد تؤدي العملية نفسها، إذا لم يضف الملح إليها، إلى توليد الكحول غير النقي، وليس إلى صنع مخللات.

وبإضافة كمية من الملح، بنسبة تشكل ما بين ٠,٨ و١,٥ في المائة من وزن الخضار، تحفظ الأخيرة من التعفن. ثم يأتي دور حمض اللكتيك كمادة حافظة، في مرحلة لاحقة من تلك العملية عينها. ومن الضروري كذلك

التحوط لإبعاد هذه العملية عن الأكسجين. وغالبا ما يلجأ صناع المخللات إلى إتمام العملية في أوعية محكمة السد، أو بوضع ثقل على الخضار، بحيث تبقى مغمورة في الماء المالح طوال الوقت.

استعمل الصينيون القدماء جرارا فخارية كأوعية للمخللات، ما كان يؤدي إلى ظهور طبقة بيضاء رقيقة على سطح السائل، بأثر من فطر اسمه كاهم، الذي يعطي مذاقا غير مستساغ، ولو أنه غير مضر بالمرة. وعمدوا إلى إزالة تلك الطبقة، إضافة إلى تنظيف الثقل الموضوع فوق الخضار، والقماش الذي يلفه، وأحيانا إلى غليهما. ولعل ذلك الجهد من بين الاسباب التي ساهمت في انقراض استعمال الجرار الفخارية.

وفي مقاطعة سيشوان، ما زالت الخضراوات المخللة طعاما رئيسيا. وتقدم مع الرز، الذي لا يملح قط. ويتناقض الطعم المالح لتلك الخضراوات بصورة ممتعة مع خلو الرز الدافئ منه. وبالنتيجة، فإن المخللات تملح الرز.

وعلى رابية جنوب شينغ دو، عاصمة مقاطعة سيشوان، تقع مدينة زيغونغ، التي تشتهر بالملح. وقد نالت شهرتها بسبب كثرة آبار الماء المالح فيها. ومازالت السوق الرئيسية لتلك البلدة، تبيع تلك المادة، إضافة إلى نوعين من المخللات تتخصص زيغونغ فيهما: باوكاي وزهاكاي. وتعطي امرأة تبيع مخلل باوكاي، هذه الوصفة الخاصة: املأ المرطبان إلى ثلثيه بالماء المالح. ضع الخضراوات التي تريدها، وأضف التوابل التي ترغب فيها، وستصبح الخضراوات جاهزة بعد يومين.

وفي العادة، تضاف توابل سيشوان الحارة وحمراء اللون أو يستعاض عنها بالزنجبيل، وهي نبتة هندية معمرة عرفها الصينيون منذ القدم. لم يصل الفلفل الأحمر، الذي يعتبر راهنا المكون الأساسي في توابل سيشوان، إلا في القرن السادس عشر، بعد أن حمله إلى أوروبا كريستوفر كولومبوس، فور عودته من أمريكا. وأوصله البرتغاليون إلى الهند. ووصل إلى الصين محمولا على أيدي الهنود والبرتغاليين والأندلسيين والباسكيين.

من الواضح أن الباوكاي الذي يُخلل ويُؤكل خلال يومين، يعتمد على الطعم، أكثر من اعتماده على الحفظ. فبعد يومين، تبقى الخضراوات مقرمشة، ويزيد الملح ألوانها التماعا. ويصنع مخلل زهاكاي باستخدام الملح، وليس الماء المالح. فتوضع طبقة من الملح وفوقها طبقة من



الخضروات ثم أخرى من الملح وهكذا دواليك. ومع الوقت، يرشح ماء مالح، مما يشير إلى نزوح الملح من الخضراوات خارجا. وعندما يرزق فلاح ببنت، تجمع العائلة لها خضراوات في كل سنة، وتضعها في مرطبان. وتعطى المرطبانات للفتاة حين زواجها. ويعطي ذلك فكرة عن قدرة مخلل زهاكاي على البقاء. وفي القرون الوسطى، كانت الفكرة أن الفتاة تتزوج بعد اثني عشر أو خمسة عشر مرطبانا. وراهنا، يقتضي الأمر نفسه المزيد من الخضراوات.

وجد الصينيون حلا للمسألة الحساسة التي يمثلها نقل البيض، وذلك بأن حفظوه مملحا. وتعودوا غمره بالنقيع المالح لمدة تزيد على الشهر. وإذا أرادوا حفظه لمدة أقصر، غلفوه بالوحل المملح والقش. وينجم عن ذلك بيض قاس، كأنه مسلوق، مع صفار بلون وردي. ولا ينكسر بسهولة، إذا تداولته الأيدي بحذر كاف. وينتج الصينيون أيضا بيضا يسمونه، بلغة تعكس ميلهم إلى التضخيم الشعري «بيض الألف عام». ويصنعونه باستخدام الملح والرماد والشاي، مع محلول بتركيب صابوني. ويستغرق صنعه مائة يوم، ويدوم مائة أخرى . أما بعد ذلك، فإن قلبه يتعفن، ويصدر رائحة قوية.

في العام ٢٥٠ ق.م.، احتدمت الحروب البونيقية في المتوسط. في ذلك الوقت، حكم ولاية شو، التي تعرف راهنا باسم سيشوان، رجل اسمه لي بينغ. ولعله من ألمع مهندسي الآلات الميكانيكية التي تعمل بقوة الماء، والتي تسمى علميا الهيدروليكية، في التاريخ.

ولم يكن الجمع بين قدرات الهندسة الهيدروليكية والحكم يبدو غريبا حينها، إذا تذكرنا أن إدارة المياه مثلت إحدى أكثر المسائل حساسية في الصين، حيث تتكرر دورات الفيضان والجفاف.

وقد عرف النهر الأصفر، الذي يشتق اسمه من الطمي الذي يحمله عبر شمال الصين، باسم «أبو الفيضانات». ويعتبر، إضافة إلى نهر يانغتزي، أكبر نهرين في تاريخ الصين، وهما ينبعان من سلسلة جبال التبت، ويصبان في البحر، عند الشاطئ الشرقي لتلك البلاد. يسير النهر الأصفر عبر المناطق الشمالية الجرداء. ويعمل الطمي على رفع مجرى المياه تدريجا، مما يؤدي إلى الفيضان، ما لم تبن على ضفافه الحواجز. ويفوق نهر يانغتزي نظيره الأصفر عرضا. ويصلح للملاحة في الكثير من روافده. ويعبر المناطق الخضر والمطيرة



في وسط الصين. ويشطر طوليا ذلك البلد، الذي يحتل المرتبة الثالثة عالميا من حيث المساحة، بمساره الممتد من جبال التبت إلى مدينة شانغهاي على الساحل الشرقي لبحر الصين.

ينظر إلى فترة حكم الإمبراطور الحكيم ياو باعتبارها عصرا ذهبيا في الصين القديمة. ومن أسباب ذلك أنه روض الطبيعة من خلال إدخاله مفهوم التحكم في الفيضان. واقتبس لي بينغ بعضا من ملامح الإمبراطور ياو: الإله الذي قهر الفيضان وروض الطبيعة. وعلى عكس الوجود الأسطوري لياو، تتوافر وثائق عدة عن الإمبراطور لي بينغ. ويتمثل أحد إنجازاته الخارقة ببنائه أول سد في تلك البلاد، ومازال يعمل إلى الآن، بعد أن طُور بالوسائل الحديثة. وفي موقع يسمى ديجينغيان، قسم لي نهر المينجيانغ، أحد روافد نهر يانغتزي. وجعل المياه تجري في مسارب وأقنية فرعية، بحيث تفتح في زمن الجفاف، وتقفل عند فيضان النهر. ونَحَت حجارة على هيئة رجال، ووضعها في تلك المسارب المائية بحيث يسهل معرفة منسوب المياه. فإذا انكشفت أقدامها، دل ذلك على الجفاف، فتفتح الأقنية لري الأراضي. وإذا غمرت أكتافها، اعتبر ذلك مؤشرا على الفيضان، فتغلق بوابات ذلك السد.

وبفضل نظام سد ديجينغيان، صارت سهول سيشوان الشرقية مركزا غنيا للزراعة في الصين. وسمَّت الوثائق القديمة تلك المنطقة «أرض الوفرة». ولا يزال السد مستمرا في العمل إلى اليوم. ولا تزال سهول سيشوان مركزا مهما للزراعة.

في العام ١٩٧٤، عثر على تمثالين في مجرى إحدى قنوات سد لي بينغ. وقد نحتا في العام ١٦٨ ق.م.. واستخدما في قياس منسوب المياه. ولعلهما استعملا بديلا من التماثيل الأصلية التي نحتت للغاية نفسها. ويمثل أحدهما أكبر نصب حجري صيني لشخص معروف: إنه تمثال لي بينغ. وأما التماثيل التي استعملها لي بينغ أصلا كمقياس للمياه، فإنها كرست لآلهة الفيضان. ولاحقا، بعد وفاته بأربعة قرون، نظر إلى بينغ باعتباره أحد تلك الآلهة!

توصّل لي بينغ إلى اكتشاف بسيط وحاسم. ففي زمانه، عرفت سيشوان بأنها مركز قديم لإنتاج الملح. وقد اشتهر إنتاجها من تلك المادة، لثلاثة آلاف سنة قبل الميلاد. وفي المقابل، يرجع الفضل إلى لي بينغ في اكتشاف أن نقيع الملح الطبيعي، الذي مثل المصدر لاستخراج الملح، لم يأت من البرك التي اصطنعها، إنما جاء من باطن الأرض. في العام ٢٥٢ ق.م.، أمر بحفر البئر الأولى لنقيع الملح في التاريخ.



جاءت الآبار الأولى عريضة، مثل حفرة مفتوحة. ووصل عمق بعضها إلى أكثر من ٣٠ مترا. ومع الوقت، مهر الصينيون في الحفر، فصارت آبارهم أكثر عمقا وبفوهات أكثر ضيقا. وفي بعض الأحيان، غدا بعض الحفارين ضعافا، ومرضوا، ثم أضجعت أجسادهم قرب الآبار، قبل موتهم. وأحيانا ذهب البعض ضحايا لانفجار كبير، أو لألسنة اللهب المندلعة من فوهات الآبار. وتدريجا أدرك عمال الملح ومجتمعاتهم أن الأرواح الشريرة من عالم سفلي خفي، قد تصعد عبر ما يصطنعونه من حفر. وفي العام ٦٨ ق.م. وصم بئران في مقاطعتي سيشوان وشانكسي المجاورة لها، بأنهما مكانان لخروج الأرواح الشريرة. ودرج حكام هاتين الولايتين على زيارة البئرين سنويا، كل في مقاطعته، لتقديم عطايا.

ومع حلول العام ١٠٠ للميلاد، توصل عمال الآبار إلى فهم أن تلك المظاهر إنما تحدث بأثر من مادة ما غير مرئية. وتعرف بعضهم على آبار يمكن إشعال فوهاتها، واستخدام نارها في الطبخ. وسرعان ما استطاعوا جر تلك المادة الخفية، بواسطة أنابيب صنعوها من قصب وطلوْها بالوحل والنقيع، إلى بيوت خاصة، لم تكن سوى أفران تغلى فيها جرار تحتوي نقيعا مالحا. وسرعان ما يتبخر الماء مخلفا وراءه بلورات الملح الأبيض. ومع العام ٢٠٠ م، استخدمت أوان نحاسية في الأفران لتُغلى بلهيب الغاز. لقد كان ذلك أول استخدام معروف للغاز الطبيعي في العالم.

تعلم صناع الملح أن يحفروا باستعمال عمود رفيع، مما أتاح لهم الوصول إلى نقاط أكثر عمقا. واستخرجوا النقيع بواسطة أعواد قصب طويلة، وضعوها مع العمود. وثبتوا في نهاية القصب صمّاما جلديا. ويصعد الماء عبر القصب. وعند امتلائه، يغلق الصمام بفعل وزن الماء. بعدها يخرج أنبوب القصب، لتسكب محتوياته في خزان متصل، بواسطة أعواد أخرى من القصب إلى الأفران. وكذلك ثبتوا أعوادا أخرى قرب فوهة البئر، لكي تجمع الغاز وتنقله إلى الأفران أيضا.

تلك الشبكة من أنابيب أعواد القصب، التي ابتكرت للمرة الأولى في سيشوان على الأرجح، تقاوم الملح الذي يقتل بدوره الجراثيم والفطريات التي قد تسدها. وغالبا ما غُلّفت مفاصل الشبكة بالوحل أو بمزج الكلس مع زيت مستخرج من نبات التانغ المحلي. وانطلاقا من نموذج سيشوان، تعلمت الصين كلها كيفية صنع



شبكات الري والإمداد بالماء. وفي العصور الوسطى، عندما غزا النورمانديون إنجلترا، شُغل سو دونغبو، وهو موظف ولد في سيشوان، ببناء شبكة من أنابيب القصب، لمد المناطق الحضرية بالماء. ومدت الخطوط الرئيسية لتلك الشبكات في هانغزو في العام ١٠٨٩، وفي كانتونغ في العام ١٠٩٦.

نشر منتجو الملح شبكات أنابيب القصب في الريف بطريقة عشوائية، مما جعلها أشبه بشبكة عنكبوت وحشية. ورُصت الأنابيب فوق المعالم الجغرافية، للإفادة من أثر الجاذبية على الأرجح، مما جعل الأنابيب تصعد وتهبط، وكأنها أفعوانة مدينة للملاهي، مع مد التفريعات لتسير بمحاذاة منحدرات التلال.

في منتصف القرن الحادي عشر، وفيما أخفق الملك هارولد في حماية إنجلترا من قبائل النورماند، طوَّر منتجو الملح في سيشوان أسلوبا للحفر بواسطة النقر، الذي سيبقى الأكثر تقدما في العالم لمدة سبعة أو ثمانية قرون.

اعتمد هؤلاء على حفر ثقب طوله ١٠ سنتيمترات في الأرض بواسطة الضرب عليها بعمود ثقيل طوله ٢,٥ متر، ينتهي برأس نحاسي حاد. ولأنه ينزلق على عمود من القصب، فإنه يصيب النقطة عينها المرة تلو الأخرى. ويقف العامل على الطرف الآخر من الرافعة، بحيث يوازن ثقله وزن العمود، وطوله نحو ٢,٥ متر، في الطرف الآخر. ويعمل على تحريك الرافعة صعودا وهبوطا، وكأنها أرجوحة، مما يجعل الرأس الحاد يضرب في النقطة نفسها باستمرار. وبعد ثلاث أو خمس سنوات، يصنع بئرا عمقها بضع عشرات الأمتار بحيث يصل إلى نقيع الماء المالح.

وفي العام ١٠٦٦، صُرع الملك هارولد بسهم، وهو السلاح الذي يعتقد أن الصينيين ابتكروه في مرحلة ما قبل التاريخ على يد هوانغدي. وفي زمن موت هارولد، كان الصينيون ابتكروا البارود، الذي يمثل أحد أول استخدامات الملح في الصناعة. فقد وجد الصينيون أن مزج نترات البوتاسيوم، ويعرف أيضا باسم الملح الصخري، مع الكبريت والكاربون، يؤدي إلى صنع مسحوق يشتعل بسرعة معطيا كميات كبيرة من الغازات، مما يولد انفجارا. وفي القرن الثاني عشر، أخفقت الحملات الصليبية مرارا في صراعها مع المقاتلين العرب، الذين كانوا قد شرعوا في تعلم أسرار المسحوق الصيني.

عاش لي بينغ خلال فترة تعتبر الأكثر حسما في التاريخ الصيني. إن قرونا من تجميع المقاطعات المتحاربة أدت، في النهاية، إلى ولادة الصين الموحدة. توجت الدولة الموحدة قرونا من الصراع الفكري عن طبيعة الحكومة وسلطات



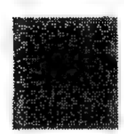
الحكام. وكان الملح في القلب من ذلك النقاش. فقد رأت فيه الحكومات الصينية، لقرون طويلة، مصدرا للدخل. وقد عثر في الصين على وثائق، ترجع إلى القرن العشرين ق.م.، تتحدث عن الضريبة على الملح. إن الرمز القديم الذي يشير إلى الملح، يان، يؤلفه رسم من ثلاثة أجزاء. يظهر في الجزء السفلي الأدوات، والقسم العلوي الأيسر مسؤول حكومي، والقسم العلوي الأيمن نقيع الماء المالح. إذن، فإن حرف الكتابة التصويرية الذي يرمز إلى الملح كتب بطريقة تشير إلى سيطرة الدولة على صناعته.

والأرجح أن مادة يحتاج إليها كل البشر للحفاظ على صحتهم، تمثل موردا ضريبيا مهما. يشتريها كل شخص، لذا فسيقدم الكل الدعم للدولة عبر ضرائب الملح.

يجد النقاش عن ضريبة الملح جذوره في فلسفة كونفوشيوس، الذي عاش بين العامين ٥٥١ و٤٧٩ ق.م. وفي زمانه، ضم بلاط حكام المقاطعات ما يمكن أن نسميه راهنا مراكز البحث التي تضم نخبة مختارة من المفكرين تتناقش في ما بينها باستمرار، وتقدم النصح للحاكم. كان كونفوشيوس أحد أولئك المستشارين. ويعتبر فيلسوف الصين الأول في موضوع الأخلاق. ولطالما أثاره الضعف الإنساني، وأراد رفع مستوى السلوك البشري. وعلم أتباعه أن معاملة الآخر باحترام هي بمثل أهمية احترام الآلهة، وركز على ضرورة احترام الوالدين.

أرسى كونفوشيوس وأتباعه مدرسة عرفت باسم مؤسسها. ودوَّن مينسيوس، أحد تلامذة كونفوشيوس، تلك التعاليم في كتاب اسمه «مينسيوس». وكتبت أفكار كونفوشيوس أيضا في كتاب سمي «المختارات»، الذي يمثل أساسا للكثير من الفكر الصيني، ومصدرا للأمثال كذلك.

وطوال المائتين والخمسين سنة، التي تفصل بين كونفوشيوس ولي بينغ، لم تكن البلاد سوى مجموعة من المقاطعات التي تتقاتل في ما بينها باستمرار. تساقط الحكام دائما. وابتلعت ممالكهم من قبل منافسين أشد قوة، ثم لا يلبث أولئك أن يخوضوا مجددا حروبا من أجل البقاء. وسافر مينسيوس عبر الصين شارحا للحكام أنهم إنما ينالون الملك «بميثاق من السماء» مرتكز على القيم الأخلاقية. فإن لم يكونوا حكماء وقادة أخلاقيين، فستتخلى عنهم الآلهة وتسحب ميثاقها، فيسقطون من الحكم.



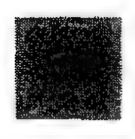
وفي المقابل، ظهرت فلسفة أخرى ، تسمى الشرعية. وأصر الشرعيون على أن حسن إدارة المؤسسات الدنيوية لشؤون السلطة يؤمِّن استمرارية الدولة. ويُشار إلى شانغ، باعتباره من رواد مدرسة الشرعية الأوائل، وعمل مستشارا في مقاطعة الشين. واعتقد شانغ أن احترام الأجيال الأكبر سنا والتقاليد، لا شأن له بالإصلاح. وأزال المؤسسات غير الكفوؤة. وأحل محلها برامج أكثر نجوعا وعملانية. وناضل الشرعيون للتخلص من الأرستقراطية، لكي يمكنوا الدولة من ترقية الأكفاء ومكافأتهم.

وامتلكت المدرسة الشرعية فكرة جديدة عن الملح. يُشكل كتاب «غوانزي» أقدم وثيقة مكتوبة عن الإدارة الرسمية للملح. ويجمع النصائح الاقتصادية التي محضها وزير عاش بين العامين ٦٨٥ و٦٤٣ ق.م.، لحاكم مقاطعة شي. ويتفق المؤرخون على أن غوانزي كُتب فعليا نحو العام ٣٠٠ ق.م.، عندما لم يكن في البلاد سوى سبع مقاطعات، إضافة إلى مقاطعة شي في شرق البلاد (التي تأثرت كثيرا بأفكار مدرسة الشرعية) تخوض صراعا من أجل البقاء، وستخسره لاحقا لمصلحة مقاطعة الشين في غربها.

ومن الأفكار التي أعطاها ذلك الوزير، أن تثبيت سعر للملح أعلى من ثمن شراء المقاطعة له، يؤمن استمرار قدرتها على استيراده، إضافة إلى أرباحها من الاتجار به. «بذا، يمكننا جني دخل مما تنتجه مقاطعات أخرى». ومضى في شرحه ليبين أن الناس في بعض المقاطعات التي لا تنتج الملح يعانون المرض بسبب نقص تلك المادة، وأن يأسهم سيوصلهم إلى دفع أثمان أعلى. وخلص غوانزي للقول إن «للملح قدرة فريدة من نوعها في الحفاظ على أساس اقتصاد دولتنا».

وفي العام ٢٢١ ق.م. تمكنت مقاطعة شين من هزيمة آخر مناوئيها. وبات حاكمها أول إمبراطور للصين الموحدة، واستمر حكم الأباطرة للصين حتى العام ١٩١١.

إن نصائح غوانزي التي أصبحت سياسة مقاطعة شي، صارت الآن سياسة مقاطعة شين المنتصرة، ومن ثم سياسة إمبراطور الصين. لقد تميز حكام شين بميلهم إلى المدرسة الشرعية التي تحبذ فرض السخرة والقوانين الصارمة. وحُفظت أسعار الملح والنحاس مرتفعة بفضل هيمنة الدولة على سعريهما. وشَكل ذلك أول مثال معروف في التاريخ لاحتكار الدولة لسلع أساسية. واستعملت عوائد الملح في بناء الجيوش وتشييد منشآت دفاعية بما



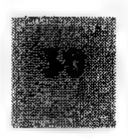
فيها سور الصين العظيم، الذي شُيِّد أصلا لصد هجمات قبائل الهون وغيرها من القبائل المرتحلة الآتية إلى الصين عبر الحدود الشمالية، ولم يدم حكم تلك السلالة القاسية سوى ١٥ عاما.

زالت سلالة الشين في العام ٢٠٧ ق.م، مما أنهى احتكارات غير شعبية، كان الهدف منها إظهار سيطرة حكومة رشيدة وقوية. وفي العام ١٢٠ ق.م.، كانت الحملات لصد قبائل الهون ما زالت مستمرة، وأرهقت خزينة الدولة المضطرة إلى تمويل الحروب مع «البرابرة» في الشمال. واستأجر إمبراطور الهان صانعا للملح وحدادا للبحث في إمكان إعادة احتكار الدولة للملح والنحاس. وبعد أربع سنوات، أعيدت تلك الاحتكارات في ذلك الوقت، كانت الصين أكثر الحضارات تقدما في الأرض، مع علو في التوسع الإقليمي والازدهار الاقتصادي والتجارة. توسع العالم الصيني أكثر من نظيره الروماني. حازت روما إمبراطوريتها بالفتوحات العسكرية، وكانت في ذروة قوتها أيضا، لكنها أنهكت بالحرب ضد قبائل الجرمان والغاليين، ونخرتها الحروب الداخلية.

عرف الصينيون الإمبراطورية الرومانية للمرة الأولى في العام ١٣٩ ق.م. حين أرسل الإمبراطور ويدي مبعوثا، اسمه زانغ شيان. وقد سافر ١٢ سنة عبر تركستان، وعاد ليروي اكتشافاته المذهلة عن وجود حضارة متقدمة نسبيا في الغرب. وفي العام ١٠٤ ق.م.، وصلت الجيوش الصينية إلى المملكة اليونانية القديمة المسماة سوغديانا، وعاصمتها سمرقند، وهزمت جيوشا قوامها جنود روما المستعبدون.

وفي الصين، استمر النقاش حول احتكار الدولة للملح والنحاس، اللذين مولت عائداتهما الجيش وغزواته. وفي العام ٨٧ ق.م. مات الإمبراطور ويدي، الذي يعتبر أعظم أباطرة سلالة الهان، وخلفه ابنه زهاودي ذو الثمانية أعوام. وبعد ست سنوات، في العام ٨١ ق.م. قرر ذلك الإمبراطور، الذي أصبح مراهقا، على طريقة الأباطرة، دعوة الحكماء ليتناقشوا في أمر احتكاري الملح والنحاس. وجمع ستين حكيما مرموقا، مثلوا وجهات نظر متباينة، لكي يتناظروا في شأن سياسات الإدارة الرسمية، أمام ناظريه.

تمثل الموضوع الرئيسي للنقاش في احتكاري الملح والنحاس، وقاد الأمر إلى بعث الخلاف القديم بين مدرستي الكونفوشيوسية والشرعية حول مسؤوليات الحكومة الصالحة. وشمل الجدال واجبات الحكومة، ومصلحة الدولة في مقابل مبادرة القطاع الخاص، ومنطق الإنفاق العسكري وحدوده، وحقوق الحكومة في التدخل في الاقتصاد.



ولا يعرف أحد من كان أولئك المفكرون الستون، إلا أن سجالاتهم دونت، من وجهة نظر كونفوشيوسية، في كتاب يان تي لون: خطاب عن الملح والنحاس.

فمن جهة برز الكونفوشيوسيون بقيادة ملهمهم مينسيوس، الذي رد على سؤال الإمبراطور له عن الطريقة التي تحصل بها الدولة على الأرباح، بسؤال: لماذا يتعين على صاحب الجلالة استخدام كلمة ربح؟ إن ما يهمني هو الخير والصواب. إذا سأل جلالتكم «كيف أربح من دولتي؟»، فسيسأل الموظف الرسمي كيف أربح من عائلتي؟» وسيسأل الموظف ورجل الشارع العادي «كيف سأربح من نفسي؟»، وإذا تصارع الجميع على الربح، تصبح الدولة في خطر».

وفي الجهة الثانية وقف الوزراء الحكوميون والمفكرون المتأثرون بمدرسة الشرعية التي أرساها هان فيزي، الذي توفي في العام ٢٣٣ ق.م. ابتدأ فيزي حياته تلميذا لأحد أشهر أساتذة الكونفوشيوسية. ولم يؤمن بجدوى تأسيس الحكومة على مبادئ الأخلاق. وفكر في أنها يجب أن تُرسى على ممارسة السلطة وعلى المبادئ الشرعية التي تفرض عقوبات قاسية على المعتدين. يجب أن يسير مبدأ الثواب والعقاب بصورة آلية، ومن دون أي تفسير احتياطي. وآمن أيضا بأن القوانين يجب أن تشرع لمصلحة الدولة، وأنه يجب السيطرة على الشعب بالخوف من العقاب. فإذا اتبعت مبادئه، فإن «الدولة تغدو ثرية، والجيش يصبح قويا»، بحسب قوله، «وحينها يمكن المضي للهيمنة على الدول الأخرى».

وفي نقاش الملح والنحاس، حاجّ الشرعيون بأنه: «من الصعب أن نرى، في حال تطبيق مبادئ الكونفوشيوسية، كيف يمكن منع الجند من الموت جوعا وبردا فيما هم يدافعون عن سور الصين العظيم. إن إزالة احتكارات الدولة توجه ضربة قاتلة إلى الأمة».

ولم يعدم الكونفوشيوسيون ردا على هذا المنطق. وقالوا إن «الفاتح الحقيقي لا يخوض الحرب، والقائد العظيم لا يذهب بجيشه إلى أرض المعركة ولا يضع الخطط الماهرة. إن الحاكم الذي يسود بقوة الخير لا يكون له عدو تحت السماء. لماذا يجب أن نحتاج إلى الإنفاق العسكري؟».

ورد الشرعيون بالقول: «لقد أتيح لقبائل الهون الصلفة والمخربة أن تجتاز حدودنا. وشنت الحرب على قلب بلادنا. وجزروا شعبنا وضباطنا. ولم يحترموا أي سلطة. واستحقوا عقابا تأديبيا رادعا منذ وقت طويل».



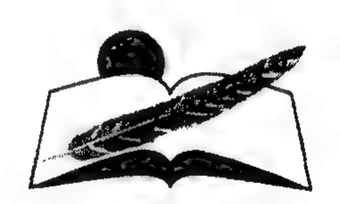
ونوقش واقع أن الحدود الشمالية تحولت إلى مخيمات عسكرية دائمة، مما آلم الناس في الداخل. «حتى لو عاد احتكارا النحاس والملح بالفائدة في البداية، فإنهما لن يعودا، في المدى الطويل، إلا بالخراب».

وطاول النقاش حاجة الدولة إلى العوائد أصلا. واستشهد أحدهم بقول للمفكر لاوزي، كونفوشيوسي معاصر، «لا تكون الأمة أكثر فقرا إلا عندما تبدو مكتظة بالأثرياء».

انتهى النقاش بالتعادل. ولكن الإمبراطور زهاودي، الذي حكم ١٤ سنة ومات في عمر ٢٢ سنة، أعاد الاحتكارين، اللذين استمرا في حكم خلفه كذلك. وتلاه الإمبراطور يواندي، الذي أزالهما. وبعد ثلاث سنوات، ولأن الخزينة فرغت بفعل الغزوة الثالثة إلى سوغديانا، أعاد يواندي هذين الاحتكارين. وظلا يزالان ويعادان دوريا، بمقتضى حاجة الخزينة، وغالبا لتمويل الأنشطة العسكرية. وقبيل نهاية القرن الأول للميلاد، أزال وزير كونفوشيوسي الاحتكارين. وأعلن أن «بيع الحكومة للملح يعني منافستها المواطنين في أرباحهم، وذلك لا يناسب الحكم الرشيد».

واختفى احتكار الدولة للملح لمدة ٦٠٠ سنة. وعاد ثانية. وخلال حكم سلالة تانغ، التي سادت بين عامي ٦١٨م و٩٠٧م، جاءت نصف مداخيل الحكومة من الملح. وتباهى الأرستقراطيون بثروتهم التي تأتت من الملح، بطريقة باذخة. فقد قدموا الملح الصافي على موائدهم، الأمر الذي يندر حصوله في الصين، وبوضعه في ممالح مزخرفة.

وعبر القرون، اندلعت انتفاضات عدة احتجاجا على احتكار الدولة للملح، وبضمنها استيلاء جمهور غاضب على مدينة كسزيان، إلى الشمال من سيشوان، في العام ٨٨٠م. ولم توجد إجابات للأسئلة الأخلاقية والسياسية عن الملح والنحاس، بما فيها الحاجة إلى الربح، وحقوق النبالة وواجباتها، ومساعدة الفقير، وأهمية الموازنة المتوازنة، والعبء الضريبي المناسب، ومخاطر الفوضى، والخط الفاصل بين حكم القانون الطغيان.



2 السمك والطيور والفراعنة

في القسم الشرقي من شمال أفريقيا، تمتد صحراء هائلة الاتساع. ويعبرها نهر النيل ليعطيها شريطا من حقول خضر على ضفتيه. لقد نهضت الحضارة الفرعونية على ذلك الشريط الضيق، الذي تحيط به صحراء تمسحها الرياح، فكأن بحرا متلاطما يهددها بالابتلاع. وإلى اليوم، في القاهرة الناهضة الحديثة، يأتي الكناسون كل صباح ليزيلوا رمال الصحراء النهمة.

لقد عثر على مدافن المصريين الأوائل عند الطرفين اللذين تلامس بهما الصحراء الشريط الاخضر. وترجع إلى ثلاثة آلاف سنة قبل الميلاد. إنه الوقت نفسه الذي ظهرت فيه المدونات الأولى عن الملح في سيشوان، وقبل عصر الدول المصرية الكبيرة، بل قبل ظهور العلامات الأولى للحضارة الفرعونية، مثل الكتابة الهيروغليفية. تحتفظ الجثث في تلك المدافن بجلودها ولحمها. إنها ليست مومياوات، ولكنها تدهش بأنها حفظت لنحو خمسة آلاف سنة. لقد حفظتها الصحراء الجافة المالحة. وتحمل هذه الظاهرة بقايا فكرة حفظ اللحم.

...ى القرن التاسع عشر. ...دما أخرجت المومياوات ... قبورها في سقارة ...لسة، وجلبت إلى القاهرة، ...ض عليها دفع ضريبة ...بارها سمكا مملحا، قبل ...ماح لها بدخول المدينة»

المؤلف



نظر المصريون إلى الجسد الميت بصفته وعاء يحمل الحياة الأرضية إلى عالم ما بعد الموت. يمكن الوصول إلى الحياة الأبدية بحفر صورة الشخص، أو حتى بترديد اسمه. ويشكل الاحتفاظ بجسده الصورة المثالية للعبور نحو الأبدية. وفي مراحل الحضارة الفرعونية كلها، تألف القبر من جزأين: سفلي، تحت الأرض، يكون منزلا للجثة؛ وقسم علوي توضع فيه القرابين. وفي المدافن البسيطة، يتألف القسم العلوي من مساحة مفتوحة فوق الأرض.

ويوضح القسم العلوي الأهمية التي أولاها المصريون لإعداد الطعام وأكله. وتجرى فيه مراسم الدفن، وتترك فيه كميات كبيرة من الأطعمة كقرابين. ونقشت تلك المراسم، وكذلك طرق إعداد أطعمتها، على الجدران. وتميزت كل حقبة من التاريخ المصري القديم بقبور تحتوي على معلومات تفصيلية عن الأطعمة، وعلى رغم أنها صنعت أصلا لتخدم المتوفى، فإنها أعطت لاحقا صورة واضحة عن غنى المطبخ القديم وابتكاريته.

لم يحظ الأفقر إلا بالخبز غير المخمر والشعير والبصل. أعطى المصريون للبصل والثوم قدرات طبية كبيرة، وربطوا بين طبقات البصل المتراكمة دائريا، وبين طبقات الكون. وضع البصل في الجثث المحنطة، وأحيانا في موضع العين. وقد وصف هيرودتس، المؤرخ اليوناني الذي ولد في العام ٤٩٠ ق.م. ويعتبر مؤسس التدوين التاريخي الحديث، قبر هرم الجيزة، الذي بني في العام ٢٩٠٠ ق.م. تقريبا. وكتب أن نقشا في أحد الجدران يفيد بأنه خلال العشرين سنة من العمل في بنائه، أمد البناة العمال بالفجل والبصل والثوم، بما قيمته ١٦٠٠ مقدار من الفضة، أي ما يوازي مليون دولار راهنا.

حظيت الطبقات العليا بمأكل أكثر غنى وتنوعا، ربما كانت الأكثر تطورا في زمانها. وضمت بقايا الأطعمة في أحد القبور سمانا وحماما مشويا، وأسماكا وضلوع بقر وكلى وعصيدة وخبز قمح وتينا مشويا وجبنا وخمرا وجعة. وفي قبور أخرى ، عثر على سمك مملح وأوعية خشبية فيها ملح الطعام.

مزج المصريون نقيع الماء المالح مع الخل، واستعملوه كصلصة عرفت باسم أوكسالم . وقد استعملها الرومان لاحقا. وعلى غرار صينيي سيشوان، مال المصريون إلى أكل الخضار المحفوظة في النقيع أو الملح، وتورد إحدى البرديات أنه «لا طعام أفضل من الخضار المملحة». وصنعوا توابل من السمك المقدد أو المنقوع بالملح، ربما يشبه صلصة الصويا عند الصينيين السالفين.

ربما كان المصريون القدماء أول من قدد اللحم والسمك بالملح، وترجع أقدم وثيقة عن تمليح السمك في الصين إلى العام ٢٠٠٠ ق.م... وعثر على طيور وأسماك مملحة في قبور المصريين، ترجع إلى أزمنة أكثر قدما. ويؤدي تمليح اللحم إلى امتصاص الرطوبة التي تعيش عليها البكتيريا، كما أن الملح نفسه يقتل تلك البكتيريا. وفي بعض الأحيان، احتوى الملح القديم على شوائب مثل نترات البوتاسيوم، وهي أشد فتكا بالجراثيم. تتحل البروتينات عند تعرضها للحرارة، وكذلك عند تعرضها للملح. لذا، فان التمليح يشبه الطهي.

وسواء كان المصريون أول من اكتشف هذا الأمر أو لا، فإنهم كانوا بالتأكيد أول حضارة مارست حفظ الأطعمة على نطاق واسع. لقد كانت الحقول الضيقة على ضفتي النيل المصدر الرئيسي للطعام، وفي السنة التي لا يفيض فيها النيل تحل الكارثة. ولكي يكونوا على أهبة الاستعداد، حفظ المصريون الأطعمة بكل وسيلة ممكنة، بما فيها تكديس القمح في أهراءات ضخمة. قاد الإصرار على حفظ الأطعمة إلى معرفة واسعة بطرق معالجتها وتخميرها.

لولا كراهية المصريين للخنزير، فلربما كانوا أول من صنع قديده، لأنهم أتقنوا معالجة اللحم بالملح، ودجنوا الخنازير. والحال أن مرجعية المصريين الدينية أعلنت أن الخنزير ينقل البرص، مما جعل مربي الخنازير منبوذين اجتماعيا. ولم يرسم ذلك الحيوان أبدا على جدران المقابر. وحاول البعض تدجين الضباع، التي تجوب تخوم القرى بحثا عن الجيف، للحصول على لحومها. ونفر المصريون بغالبيتهم من فكرة أكل لحم هذا الوحش. وحصلت أمور مماثلة مع البقر الوحشي والغزال وبقر الوحش الأفريقي والوعل. وفي شمال سيناء عند صحراء النقب، عثر على بقايا تدل على محاولات فاشلة لتدجين تلك الحيوانات. وفي المقابل، نجح المصريون في تدجين الطيور، مثل البط والإوز والسمان والحمام والبجع. وتظهر الجداريات القديمة أن الطيور كانت تسلخ وتملح وتحفظ في جرار الفخار.

جاء قسم أساسي من طعام المصريين من مياه النيل. ففي السبخات الكبيرة، وجدت الطيور وكذلك الأسماك بأنواعها، مثل الشبوط والأنقليس والبوري والفرخ. وملح المصريون الكثير من تلك الأسماك. كما جففوا وملحوا وكبسوا بيوض الأنقليس، مبتكرين أحد الأطعمة المتوسطية المهمة، الذي يعرف بالايطالية باسم بوتارغا.

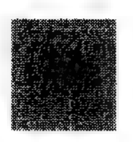


لقد أسس المصريون لاكتشاف آخر في مجال الأطعمة: جعل ثمار شجرة الزيتون قابلة للأكل. وتكاد كل بلدان المتوسط تنسب فضل اكتشاف الزيتون إلى نفسها. وقبل الميلاد بأربعة آلاف عام، أورد المصريون أن إيزيس، زوجة أوزيريس، علمتهم كيف يزرع الزيتون. ويملك الإغريق أسطورة مماثلة. والحال أن الكلمة العبرية التي تدل على الزيتون، زيت، ربما كانت أقدم من اللفظة اليونانية، إيلايا، ويعتقد أنها تشير إلى منطقة سعيد في دلتا النيل. وربما كان السوريون أو الكريتيون أول من استزرع شجرة أوليا إيروبايا، انطلاقا من شجرة أولستر البرية الهزيلة. لم يكن المصريون من كبار منتجي الزيت، واستوردوا معظم زيت الزيتون من الشرق الأوسط. وفي العادة، تكون الثمار المقطوفة من شجرة الزيتون قاسية ومرة. فمن المستغرب أن يكون أحد قد جرب طويلا سبلا لجعلها مستساغة. والحال أن المصريين تعلموا مبكرا أن العصارة المرة لتلك الثمرة، التي تعرف باسم أوليوروبينا، يمكن أن تُزال عبر غمرها بالماء، وأن الثمرة تلين بالنقيع المالح. وهذا من شأنه أن يحولها ليس فقط إلى حبوب قابلة للأكل، بل وطيبة المذاق.

يمثل صنع الزيتون واستخراج زيته هدفين متقاطعين، لأن الزيتون الطيب المذاق لا يحتوي سوى القليل من الزيت. وربما كانت تلك ميزة الزيتون المصري، وقد وجدت تلك الحبوب القابلة للأكل في الكثير من المقابر المصرية القديمة.

ابتكر المصريون الخبز المخمر. واستلزمت صناعته حبوبا غنية بالغلوتين، وليس الشعير أو الدُّخَن. وقبل الميلاد بنحو ٣ آلاف سنة، طور المصريون قمحا يمكن لعجينه أن يمسك بثاني أوكسيد الكربون الذي ينجم عن الخميرة. وغالبا ما تركت خميرة البداية مع العجين المخمر، الذي يميل طعمه إلى الحموضة والذي هو مثال آخر على التخمير بحمض اللبن (اللاكتيك). اخترع الخبازون المصريون أنواعا عدة من الخبز، بأشكال مختلفة، وأحيانا بإضافة العسل أو الحليب أو البيض. وصنعت معظم تلك العجائن، مثل الخبز في أيامنا، من طحين وماء وقبضة من الملح.

في العام ١٢٥٠ ق.م.، عندما حرر موسى اليهود من العبودية وقادهم عبر صحراء سيناء، أخذ العبرانيون معهم خبزا مسطحا غير مختمر (ماتزو) الذي تصفه المدونات العبرية بعبارة ليشم أوني، التي تعني «خبز

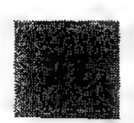


الفقير». ولم يستهلك فقراء المصريين خبزا مخمرا متنوع الاشكال، بل أكلوا، كمعظم الناس خارج مصر، الخبز المسطح المسمى تا، الذي يصنع من حبوب خشنة، وأحيانا يخلط مع القش، ولم يحز حظوة المزج مع الملح. وبحسب الأساطير اليهودية، فإن العبرانيين الهاربين مع موسى أخذوا خبزا غير مخمر معهم، لأنه لم يتسن لهم الوقت الكافي للتخمير. ولعل ذلك أيضا يرجع إلى انه الخبز الذي اعتادوا أكله، أو ربما كانت تلك محاولة لرفض ثقافة أسيادهم المصريين. فقد جسد الخبز المخمر رمزا للطبقات المصرية الموسرة.

صنع المصريون الملح بتبخير ماء البحر على شواطئ الدلتا. ولربما اشتروا قسما منه بالاتجار مع بلدان المتوسط. من الواضح أنهم أتوا ببعض الملح من التجارة مع أفريقيا، وخصوصا من ليبيا وأثيوبيا. وتحتوي صحراء مصر على بحيرات جافة مملوءة بالملح. والمعلوم أنهم عرفوا عدة أنواع منه، منها نوع سمي «ملح الشمال»، وآخر «الملح الأحمر»، الذي أتى من بحيرة قرب ممفيس على الأرجح.

وقبل أن يشرع كيميائيو القرنين السابع عشر والثامن عشر في التعرف على المواد التي تؤلف الأملاح المختلفة، تنبه الخيميائيون القدماء والمداوون والطهاة لوجود أنواع عدة من الأملاح، بمذاقات وخصائص كيماوية مختلفة، مما يجعلها مناسبة لمهمات عدة. لقد ابتكر الصينيون البارود باستخلاصهم نترات البوتاسيوم، أي الملح الصخري. ووجد المصريون ملحا يتشكل، مع انهم لم يعبروا عن ذلك بهذا الوضوح، من مزج ثاني بيكربونات الصوديوم وكربونات الصودا، مع كميات قليلة من كلورايد الصوديوم. وعثروا عليه في الوادي، اللفظ العربي الذي يشير إلى مجرى النهر الجاف، على بعد أكثر من أربعين ميلا من القاهرة. تسمى تلك البقعة اللطرون، وأسموا ملحها نتغري، أو نطرون. ويوجد بـ«الأبيض» و «الأحمر»، مع أن الأبيض غالبا ما يكون رماديا، والأحمر ورديا، وأشار المصريون القدماء إلى نطرون باسم «الملح الإلهي».

ففي اختتام المراسم الجنائزية الطويلة في مصر القديمة يجرى طقس رمزي يسمى «فتح الفم»، ويشبه عملية قص حبل السرة عند الولادة، ليعطي الجسد حرية الأكل في العالم الآخر. وفي العام ١٣٥٢ ق.م.، مات الفرعون



توت عنخ آمون في سن الثامنة عشرة. واكتشف قبره في العام ١٩٢٢، ويعتبر أشد القبور تنظيما وأكثرها حفظا على الإطلاق. لقد زود القبر بسكين من البرونز لأداء الطقس الرمزي لقطع حبل السرة، وأحيط بأربعة مزارات، يحتوي كل منها كؤوسا مملوءة بمادتين أساسيتين في حفظ المومياوات: زيت الراتينغ وملح النطرون.

ويتجادل البحاثة عن مدى استخدام كلورايد الصوديوم في تحنيط المومياوات. وتصعب معرفة ذلك، لأن النطرون يحتوي كميات قليلة من كلورايد الصوديوم الذي يخلف آثار الملح العادي في المومياوات كلها. وربما استعمل كلورايد الصوديوم بدل النطرون في دفن بعض الأشخاص الأقل ثراء.

وقدم هيرودتس، الذي ألف كتبه بعد ألفي سنة من تلك الطقوس، وصفا تفصيليا لتحنيط المومياوات، تطابق وصفه كثيرا مع نتائج الفحوصات والتحاليل الكيماوية الحديثة، على الرغم من خلطه بين زيتي الأرز والعرعر. وتتشابه تقنيات تحنيط المومياوات مع طرق تحنيط الطيور والأسماك، خصوصا لجهة تفريغ الأحشاء والتمليح. ويورد هيرودتس أن «أكثر الطرق نجاعة تجرى بالشكل التالي: يزال الدماغ، قدرالمستطاع، عبر فتحتي الأنف بواسطة خطاف نحاسي. وما لا يصل إليه الخطاف، يزال بغسله بالأدوية. وتاليا، يفتح الخصر بسكين حادة، وتفرغ حشايا البطن؛ وتغسل الفجوة بخمر البلح ثم تحقن بالتوابل المطحونة، وبعدها تملأ بالمر الصافي وبالسنا وبكل مادة عطرية، ما عدا اللبان، ثم تخاط ثانية. ويطمر بعدها الجسد بالنطرون، لمدة سبعين يوما، وليس أكثر. وبعدها، يغسل الجسم ويلف من الرأس إلى القدم بالكتان المقطع إلى أشرطة تغلق بالصمغ، الذي يستخدمه المصريون عادة بدل الغراء. ويعاد الجسم إلى العائلة، التي تعد تابوتا خشبيا على هيئة شخص آدمي، ويوضع فيه».

ثم وصف هيرودتس طريقة أخرى ، قبل أن يصل إلى الأرخص: «وتستعمل الطريقة الثالثة في تحنيط الفقراء، وتقتصر على غسل الأمعاء، وغمر الجسم بالنطرون لمدة سبعين يوما».

وبنظرة استرجاعية، يبدو التشابه كبيرا بين طرق التحنيط وسبل حفظ الأطعمة. وفي القرن التاسع عشر، عندما أخرجت المومياوات من قبورها في سقارة وطيبة، وجلبت إلى القاهرة، فرض عليها دفع ضريبة باعتبارها سمكا مملحا، قبل السماح لها بدخول المدينة.

مثَّل تمليح الطيور والسمك خطوة اقتصادية بارزة، بأكثر من كونها تطورا في فن الأكل. ففي العالم القديم، كان المصريون روادا في تصدير الأطعمة الخام، مثل القمح والعدس. وعلى رغم أن الملح شكل سلعة تجارية مهمة، فإنه كان سلعة ضخمة الحجم. وبصنع منتجات من الملح، حاز الصناع قيمة إضافية لكل ٤٥٤ غراما (رطل) من منتجاتهم. وبعكس الأطعمة الطازجة، فإن السمك المملح، إذا أحسن التعامل معه، لا يفسد بسرعة. لم يصدّر المصريون كميات كبيرة من الملح، لكنهم صدّروا كميات وافرة من الأكل المملح، وخصوصا الأسماك، إلى الشرق الأوسط. وأعطت تجارة الأطعمة المملحة لاقتصادات المنطقة شكلها، طوال أربعة آلاف السنة التالية.

وفي العام ٢٨٠٠ ق.م.، شرع المصريون في الاتجار مع الفينيقيين، مبادلين السمك المملح بخشب الأرز والزجاج والأرجوان أو الفونيكس: اللون الذي احتكر سره الفينيقيون بعد أن استخرجوه من صدف البحار. وحينها، كان الفينيقيين إمبراطورية تجارية بفضل تلك المنتجات، وكذلك لأنهم تاجروا منتجات شركائهم، مثل الأسماك المصرية المملحة وكذلك ملح شمال أفريقيا، عبر المتوسط كله.

قطن الفينيقيون الشريط الضيق من الأراضي اللبنانية، شمالي جبل الكرمل. وكانوا مزيجا من أعراق عدة، معظمها سامي، ولم ينصهروا في أمة واحدة. وثقافيا، هيمنت شعوب أخرى ، المصريون أولا ثم الإغريق، على طرق عيشهم. واقتصاديا، شكلوا قوة أساسية عملت انطلاقا من موانئ رئيسية مثل صور.

لقد تاجروا مع كل من قابلهم. وعندما شيد النبي سليمان هيكله في القدس، أمده الفينيقيون بأخشاب الأرز الشهيرة وبالصناع المهرة. ويرد في العهد القديم، أن أسماك القدس جاءت من صور، ولعلها كانت أسماكا مملحة، لأن السمك الطازج كان يفسد قبل وصوله القدس.

ولعلها عادة متوسطية أن تنسب أفكار الأطعمة الجيدة إلى الفينيقيين. فقيل إنهم نشروا زراعة أشجار الزيتون في بلدان ذلك البحر. ويزعم بعض الإسبان أن الفينيقيين جلبوا إليهم الحمص، وهو فاصوليا من آسيا، على رغم ظهور أدلة على وجود حمص بري في الجزء الكاتالوني من فرنسا، بجوار حدودها مع إسبانيا. وتحدث بعض الكتاب الفرنسيين عن اكتشاف

الفينيقيين لحساء السمك، لكن أقوالهم تبدو واهية. ويزعم الصقليون أن الفينيقيين كانوا أول من عثر على سمك التونا في سواحلهم الغربية، الأمر الذي يبدو معقولا. وشيد الفينيقيون ملاحات في الجزء الغربي من صقلية، قرب المدينة التي تسمى ـ راهنا ـ تراباني، لأجل تمليح أسماك التونا الزرقاء الزعانف.

نقش الفينيقيون الأوائل رسوم التونا على نقودهم التي عثر عليها في عدد من مرافئ المتوسط. وحينها، شكلت التونا الزرقاء، القوية والسريعة، أكثر عائلات أسماك التونا عددا في المتوسط. وأحيانا، زاد وزن الواحدة منها على ٧٠٠ كيلوغرام، بحسب وصف كتاب قدماء اعتقدوا أيضا أنها تقتات بجوز البلوط! وأثناء بحثها عن المياه الدافئة، تترك التونا الزرقاء المحيط الاطلسي، عابرة مضيق جبل طارق صوب المتوسط.وتمر بشمال أفريقيا وغرب صقلية. ثم تجتاز جزر اليونان لتعبر مضيق البوسفور، فتصل إلى البحر الأسود. وفي النقاط المتوسطية من رحلتها تلك، شيد الفينيقيون مصائد للتونا.

وفي العام ٨٠٠ ق.م. تقريبا، استقرت طلائع الفينيقيين في سواحل تونس، ليؤسسوا مدينة قرطاجة. وبنوا مرفأ صفاقس الذي ما فتئ مزدهرا إلى اليوم، بالارتكاز على قدراته في تجارة الملح والأسماك المملحة عبر المتوسط. وأسس الفينيقيون أيضا مرفأ كاديز في جنوبي إسبانيا التي استوردوا منها القصدير. وقبل ٢٥٠٠ سنة من اكتشاف البحارة البرتغاليين سواحل أفريقيا الغربية، أبحر الفينيقيون من كاديز عبر مضيق جبل طارق، ومنه إلى سواحل أفريقيا الغربية.

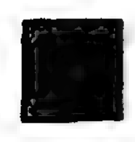
يرجع الفضل للفينيقيين في اكتشاف الأبجدية الأولى. استعمل الصينيون والمصريون لغة تصويرية، وأشكالا من وحي الأشياء أو الأفكار. واكتشف أهل جبيل الأبجدية، التي حملت اسمهم عبر المتوسط. تألفت أبجدية جبيل من قائمة طويلة من الرموز، وكل منها يعني كلمة أو مزيجا من الأصوات. وفي تأليفها استعمل الفينيقيون لغة سامية، وجدت جذورها الأولى في صحراء سيناء منذ ما قبل الميلاد بنحو ١٤٠٠عام. وتملك تلك اللغة ٢٢ رمزا، كل منها يمثل صوتا. وسرعان ما راجت تلك الأبجدية الفينيقية، نظرا إلى بساطتها التي دعمتها القوة التجارية لمكتشفيها، مما ساهم في الانفتاح التجاري في المتوسط قديما.

خلف ميناء صفاقس تمتد صحراء هائلة، تحتوي على بحيرات جافة يتكدس فيها الملح، فيمكن جرفه منها في مواسم الجفاف. تلك التقنية، التي تتطابق مع تلك التي استعملت قبل ثمانية آلاف سنة في بحيرة يونشينغ الصينية، وسميت بطريقة «الجر والتجميع»، هي الطريقة المصرية الأصلية لتجميع الملح، وقد استعملوها في الحصول على النطرون من واديه. يسمي العرب مناطق الملح السبخة. وفي الخرائط الراهنة لشمال أفريقيا، تظهر السبخات بوضوح في الحدود الليبية ـ المصرية، والجزائرية ـ المغربية، مثل سبختي شونيان وتندوف.

وقديما، اتصل أهل المنطقة التي تعرف ـ راهنا ـ باسم منطقة فزان بليبيا، مع مصر والبحر المتوسط. وكتب هيرودتس عن استخدامهم للأحصنة وعربات الحرب التي تجرها الخيل، التي تعتبر من الأمور غير المألوفة حينها. والأكثر غرابة، هو استعمالهم الخيل في نقل الملح. ففي القرن الثالث قبل الميلاد، اشتهرت فزان كمنطقة لإنتاج الملح. ولم يكتف أهلوها بكشط الملح وجمعه من السبخات الجافة. وعملوا على غلي القشرة المترسبة في القيعان الجافة، لإنتاج بلورات صافية، راكموها على هيئة أسطوانات بيض بارتفاع متر تقريبا. وحمل التجار الفزانيون هذه الأشكال الذكورية، بعد لفها بعناية في حصر من قش. ونقلتها القوافل عبر الصحراء. ولا يزال الملح ينتج وينقل بهذه الطريقة في أقسام واسعة من الصحراء الأفريقية راهنا.

وبسبب من ضخامة حمولة الملح المربحة، شكلت طرق النقل السهلة جزءا من تجارته. ففي معظم آسيا، وكذلك في الأمريكتين، كانت الطرق المائية الحل الأسهل. ونقل الملح عبر مرافئ بحرية، أو نهرية مثل سيشوان في الصين. وفي القارة الأفريقية، حيث تركزت ثروة الملح في الوديان وقيعان البحيرات الجافة، وجدت وسيلة أخرى : الجمل.

ترجع أقدم الرحلات المعروفة عبر الصحراء الأفريقية إلى ألف عام تقريبا قبل الميلاد، وحينها، استعملت الثيران وعربات الخيل. وترجع التجارة في تلك الصحراء إلى أزمنة قديمة، لكن عبورها لم يكن أمرا سهلا حتى القرن الثالث للميلاد، حين حل الجمل محل الحصان. استوطن الجمل صحراء شمال أمريكا، لكنه فني قبل مليوني عام. وقبل الميلاد بنحو ٣ آلاف



عام، وهو زمن متأخر بالنسبة إلى تاريخ تدجين الحيوانات، دُجنت الجمال في الشرق الأوسط. واختفت أنواعه المتوحشة. ومرت آلاف السنوات، بين تدجين الجمل واستخدامه في رحلات الصحراء.

وبعيد انطلاقته صحراويا، انتشر استخدام الجمل بسرعة. وفي القرون الوسطى، حملت قوافل من أربعين ألف جمل الملح من تاوديني إلى تمبكتو، وهي رحلة بطول ٤٣٥ ميلا يقطعها الجمل في شهر. ومنذ ذلك الوقت، ووصولا إلى اليوم، نقلت قوافل الجمال السلع الضخمة الحجم عبر صحراء شمال أفريقيا إلى غربها ووسطها. ومع ازدهار التجارة، انتشرت عصابات السطو، وتزايد حجم القوافل لضمان الحماية. نقل الجمل الملح إلى الجنوب. ومن أرض قبائل الهوسا في نيجيريا - راهنا - حمل في مقابله، وإلى مناطق الشمال؛ الذهب ,وجوز الكولا، والجلود، والقطن. ولاحقا، نقلت الجمال معها بضائع إلى أوروبا، مثل صمغ الأكاسيا، الذي استعمل غراء في المحارف، وبذور برتقال من أفريقيا الغربية، لاقى رواجا كبيرا في ذائقة أوروبا عصر النهضة. وحُمِل العبيد بالطريقة نفسها، وأحيانا استبدلوا بالملح.

في العام ١٣٥٢، أورد ابن بطوطة، أعظم رحالة ناطق بالعربية في العصور الوسطى، والذي سافر عبر أفريقيا وأوروبا وآسيا، أنه زار مدينة تاغازا، وروى أنها مبنية كليا من الملح، بما في ذلك مسجدها الكبير. وعندما اكتشفها الأوروبيون للمرة الأولى في القرن التاسع عشر، كانت تلك المدينة الأسطورية قد هجرت. لم تكن تاغازا أول ما رُوِي أنه مبني من الملح. فقد أورد المؤرخ اليوناني بليني الكبير، كتابات عن مناجم لصخور الملح، وذكر أن بيوتها شيدت من تلك المادة.

غالبا ما نتخيل تاغازا مدينة بيضاء لامعة. والحال أنها كانت عرضة لرمال الصحراء، التي تحول مباني الملح إلى اللون الرمادي القاتم. ومع أن تصميمها قد أبهر السياح لاحقا، إلا أن حجارة الملح كانت المادة الوحيدة المتوافرة عمليا للبناء. إذن، ربما لم تزد تاغازا عن كونها مخيما بائسا لعمال الملح، سكانها من العبيد المكرهين على الكدح في صناعة الملح، والذين اعتمدوا كليا على ما تجلبه لهم القوافل من إمدادات الطعام.

في تاغازا القديمة، اقتلع الملح في حجارة زنة كل منها نحو مائة كيلوغرام. وحُملت الحجارة على الجمال، حجر في كل جانب. ونقلتها تلك الحيوانات القوية مسافة تزيد على ٨٠٠ كيلومتر إلى تمبكتو التي لعبت دور المركز

التجاري بحكم موقعها على أقصى نقطة في شمال نهر النيجر الذي يصل بلدان غربي أفريقيا. وفي تلك المدينة، تبادل التجار سلع صحراء شمال افريقيا مع تلك الآتية من غربيها. وأدت الثروة إلى نشوء مركز ثقافي، وصارت تمبكتو مدينة فيها جامعة، ومركز للتعليم، وبالنسبة إلى أهالي تاغازا، لم تزد قيمة الملح عن كونه مادة تستعمل في البناء. لقد افتقدوا كل شيء عداه.

لطالما قيل إن الملح استبدل بوزنه ذهبا في الأسواق التي تقع جنوبي تاغازا، وهو أمر مبالغ فيه. جاء سوء الفهم من طريقة التبادل الصامت في غربي أفريقيا، كما لاحظ هيرودتس، والكثير من الأوروبيين بعده. ففي مناطق إنتاج الذهب في أفريقيا الغربية، قد تعرض حفنة من الذهب، ثم يأتي تاجر الملح، ليضع كمية من الملح بثمن تلك الحفنة. ويبدل الطرفان حجم كومتيهما إلى أن يصلا إلى اتفاق. لا يتبادل الطرفان أي كلمة في هذه المبادلة، التي قد تستغرق أياما. وغالبا ما يأتي تجار الملح ليلا ليعدلوا حجم كومتهم، ثم يغادروا من دون أن تراهم الأعين. وربما أن هذه الطريقة جعلت الأوروبيين يظنون أن الملح يستبدل في أفريقيا بوزنه ذهبا. والحال أن كومتي الملح والذهب لم تكونا أبدا متساويتين وزنا.

ولأن الفقراء في مصر القديمة حنطوا بملح الطعام، والأثرياء بالنطرون، فإن ذلك أعطى الانطباع بأن المصريين أعطوا قيمة أكبر لملح النطرون. ويبدو أن الأمر كان معكوسا في معظم المناطق الأفريقية الأخرى . وبشكل عام، استخدم الأفارقة الأغنى ملحا فيه نسبة أعلى من ملح الطعام، فيما اعتبر النطرون ملح الفقير.

وفي غرب أفريقيا، استعمل النطرون الأبيض لصنع كعك من حبوب الدخن أو السورغوم، واسمه كونو. واعتبر النطرون، في هذا الكعك، مفيدا للمرضعات. وفضلوا استعمال النطرون في أطباق الفاصوليا لأنهم ظنوا أن الكاربونات التي يحتويها تقاوم الغازات. ومازال النطرون مستعملا إلى اليوم، كدواء للمعدة، باعتباره المكون الأساسي لبيكربونات الصودا الطبيعية. واعتبروا النطرون أيضا مقويا جنسيا للذكور.

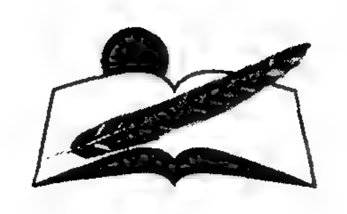
وفي تمبكتو، التي كانت مركزا لتجارة الملح والتبغ، مُضغ مزيج من التبغ والنطرون. واستعملته قبائل الهوسا لإذابة النيلة الزرقاء، بحيث تحفظ ألوان الملابس. وصنع الصابون من النطرون، ومن زيت استخرج من لحاء شجرة الشيا، الذي يشبه الزبدة.

وميز سوق الملح الأفريقي دوما بين أنواع الملح المتعددة، ومعظمها لم يكن صافيا. واقتصر استعمال ملح كلورايد الصوديوم على الأكل. وأطلقت عدة أسماء على أنواع الملح التي تحتوي شوائب. وعرف التجار والمداوون والطهاة الأفارقة كيف يميزون تلك الأنواع. وأطلقوا اسم ترونا، على نوع من النطرون، اشتهر بحسن ملاءمته مع الأطعمة. وأتى من شواطئ بحيرة تشاد.

وحافظ الأفارقة على تقليد يقضي باستعمال أنواع مختلفة من الملح في إعداد أنواع الطعام المتعددة. وعاملوا الأنواع كلها باحترام. ولم يبددوا أيا منها. وقبيل استقلال نيجيريا، ألف ر. أوموسنلولا وليامز، وهو أستاذ نيجيري، كتاب طهي موجه إلى الزوجات في بلاده في العام ١٩٥٧، ومن مقترحاته عن الملح:

«يعجن الملح في بعض مناطق نيجيريا ليدوم أكثر. وعندها، يجب أن يكشط ويطحن قبل إعادة استعماله. وتستعمل قبائل اليوربا نوعا من الملح القاسي اسمه أيو اوبو. ويصرونه في القماش، ثم يعصرونه في الماء. ويرفع عندما يتغير طعم الماء. ويحتفظ به لإعادة استخدامه».

لقد تعود الأفارقة على أنواع الملح غير الصافية، مع إسنادهم عملا لكل منها، بحيث إنهم مزجوها مع الملح الصافي، عندما حمله الأوروبيون معهم في عصر الاستعمار.



3 رجال الملح بمثل صلابة سمك القُد

> «من سوء الطالع أن يوصف شعب ما على يد أعدائه»
>
> **المؤلف**

في العام ١٦٦٦، وصفت صحيفة سالتزبورغ كرونيكل الحادثة التالية:

في العام ١٥٧٣، في اليوم ١٣ من شهر الشتاء، ظهر مذنب - نجم في السماء، وفي اليوم ٢٦ من الشهر نفسه، استُخرج رجل من جبل تيرمبورغ، كان مدفونا على عمق ٦٣٠٠ قدم. يبلغ طوله ٩ أذرع، من لحم وأرجل وشعر وذقن وثياب. لم يكن متحللا، ولو بدا مفلطحا. ومال لون جلده إلى البني المدخن، وقد عرض في باحة الكنيسة ليراه الجميع، وبعد فترة شرع جسده في التحلل، ودفن.

لقد عثرعليه عمال مناجم الملح في جبل دورينبرغ، قرب مدينة هالليان، التي يعني اسمها «ورشة الملح»، قرب سالزبورغ، ومعناها «مدينة الملح». كانت الجثة المحفوظة جيدا، جافة ومملحة «مثل سمك القُد»، وترجع إلى رجل ملتح، ربما كان عامل منجم لأن معولا وجد بالقربً منه؛ يلبس بنطالا، وجاكيتا من الصوف،



وحذاء جلديا، وقبعة مخروطية الشكل، وظهرت ألوان ملابسه، المصنوعة من قماش التويل القطني بنقوش متصالبة، زاهية بشكل لافت. لم يكن الملح قد حفظ الألوان فقط، بل إنه لم يكن معروفا أن الأوروبيين لبسوا قبلا مثل تلك الألوان الصارخة. وفي العام ١٦١٦، عُثر على جثة مماثلة قرب هالشتات، التي يعني اسمها أيضا «بلدة الملح».

في تلك الجبال الملحية في الألب، كانت الصخور المتدحرجة تصدّع الجدران، وتفتح الحفر وتعيق أعمال التنقيب. وتتحول المياه التي تجري فوق الصخور إلى نقيع مالح، يتجمد لاحقا ليسد الشقوق، وقد عُثر على ثلاث جثث من حقب ما قبل التاريخ، مدفونة في مواقع استخراج الملح القديمة، ووجد الكثير من الأدوات، والأحذية الجلدية، والملابس الزاهية الألوان ـ أقدم أنسجة أوروبية بألوان ثابتة ـ ووجدت أكياس من الجلد على ظهورهم، ومشاعل من خشب الصنوبر مغمسة بالراتينغ، وبوق ربما استُعمل للتنبيه، وحفظ الملح تلك الأشياء كلها. ترجع تلك الجثث إلى العام ٤٠٠ ق.م، ولكن بعض الأدوات التي وجدت في مناجم قديمة لاستخراج الملح، ترجع إلى ما قبل الميلاد بنحو ١٣٠٠ سنة.

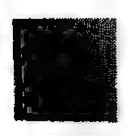
كان عمال الملح أولئك، بملابسهم الزاهية، من السالتيين، ولا يعبر هؤلاء عن ثقافتهم بالرسم على جدران المعابد كالمصريين؛ ولم يدونوا يومياتهم، كما فعل اليونان والرومان. ويأتي معظم ما نعرفه عنهم من المؤرخين الإغريق والرومان، الذين وصفوا السالت باعتبارهم رجالا ضخام الهامات ومفزعين، يلبسون أقمشة زاهية الألوان. ووصفهم أرسطو بالبرابرة الذين يسيرون عراة في الشتاء الشمالي البارد، ميالين إلى البدانة المفرطة، ومضيافين للغرباء. وكتب ديودروس، (مؤرخ إغريقي عاش في صقلية) : «كانوا طوالا بعضلات نابضة تحت جلدهم الأبيض. مالت شعورهم إلى اللون الأشقر، الذي لم يبد طبيعيا، فقد عمدوا إلى صبغه، وغسلوه بالكلس، وصففوه بإرجاعه عن مقدم رؤوسهم. وقد ظهروا كشياطين من خشب، بشعور شعث، بدا بعضهم نظيفا وحليقا، وبعضهم الآخر، وخصوصا ذوي الرتب العالية، فقد حلقوا الشعر فوق خدودهم لكنهم تركوا لحى لتغطي معظم الفم، وعندما يأكلون ويشربون، تصبح لحاهم مناخل تلتقط فتات ما يلتهمون».

من سـوء الطالع أن يوصف شـعب مـا علـى يد أعـدائه، فحـتى اسـمـهم، «السالت»، لم يأت من لغتهم الهندو ـ أوروبية، وإنما من اليونانية، فقد لقبهم مـؤرخـو الإغـريق، وضـمنهم هيـرودتس، «كـيلتـوا»، وتعني «الذي يعـيش في الخفاء»، وقد وجدهم الرومان أقل غموضا، فسموهم غالي أو الغاليين، الاسم المشتق من كلمة يونانية، استعملها المصريون أيضا، هي هال، وتعني الملح، لقد كانوا شـعب الملح، واشتق منهـا اسم مدينة هال في ألمانيا الشرقيـة، وأسـماء المدن النمسـاوية هاللـيـان وسـوابيتش هـال، وهالشـتـات، إضـافـة إلى اسم بلدة غـاليسـيـا في إسـبـانيـا وغـاليسـيـا في جنوب بولندا، حيث توجد بلدة هـاليش أيضا، لقد سميت تلك الأماكن على اسم ورش الملح السالتية.

امـتـدت أراضي السـالت فـوق مـا يعـرف ـ راهنـا ـ بأنه هنغـاريا والنمسـا وبافاريا، وأعطوا اسمهم لأنهار الراين والماين والنيكار والرور والأيسار، ومثل أباطرة الصين القدماء، أرسوا اقتصادهم على الملح والنحاس، ولذا احتاجوا إلى ممرات مائية لنقل بضائعهم الثقيلة.

استعمل السالت الأنهار للتجارة والغزو، وانتقلوا غربا إلى فرنسا، وجنوبا إلى شـمـالي إسـبـانيـا، وشـمـالا إلى بلجيكا، التي أتى اسمها من قبيلة سـالتيـة: بيلجي، وعندما سقط ذلك العامل في منجم للملح في دورينبـرغ، كان السـالت ينتقلون إلى الجـزر البـريطانيـة والبـحـر المتوسط، وفي العام ٣٩٠ ق.م.، هاجم السـالت رومـا، بعـد أن سـافـروا ثمـانـين مـيـلا في أربعـة أيام، ممتطين ظهـور جيادهم،في وقت لم تعرف أوروبا كلها الخيالة، فقد أرعبوا سكان تلك المدينة بسـيـوفهم الثقيلة وبصيـحـات الحرب الهـادرة، وسيطر السـالت على رومـا لمدة أربعين عاما، وفي العام ٢٧٩ ق.م.، غزوا ما يعرف راهنا باسم تركيا.

لا يعرف أحد المدى الذي بلغه السـالت وأسفـارهم وتجارتهم. وحتى القرن التـاسع عشـر، نظر المؤرخون الأوروبيـون عمـومـا إلى السـالت بوصفهم برابرة غـلاظا مـرعبين، ومع العـام ١٨٦٤، شـرع مـهندس مناجم يدعى يوهان غـورغ رامسـور في تفحص تجـمعـات معـدن البـيريت، المكون من كـبريت وحـديد، في منطقـة هـالشـتـات، قـرب هـاللـيـان، ووقـع بالمصـادفـة على هيكلين عظمـيـين، وفأس، وحلية برونزية، ثم عثر على سبع جثث أخرى مدفونة مع حليها، وأبلغ مكتشفاته إلى حكومـة النمسـا، التي أرسلت له تمويلا مناسـبـا ليسـتـمـر في تنقيباته. وذات صيف، عثر على ٥٨ قبرا، وخلال ١٦ عـاما، وجد ألف رمس،



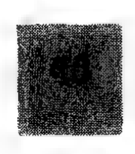
على هيئة قبور وجرار لرماد الجثث، ودوَّن محتوياتها بالتفصيل. واستعان بفنان لرسم هيئة الجثث والحلي في كل جدث، لقد أدت دقة رامسور العلمية إلى جعله رائدا في علم جديد اسمه الأركيولوجيا، وخلال عمله، عرف الكثير عن السالت واتجارهم بالملح، وأصبحت حقبة الهالشتات مرادفا أركيولوجيا للعصر النحاسي المبكر، الذي يمتد بين السنتين ٧٠٠ و٤٥٠ ق.م.

وترجع القبور التي عثر عليها رامسور إلى الحقبة بين العامين ٧٠٠ و٦٠٠ ق.م.، ويعود بعضها إلى العام ٥٠٠ ق.م، وأشارت مكتشفات من العام ٤٠٠ ق.م، في دورينبرغ إلى أن منجم هالشتات شرع في الاندثار، عندما أصبحت دورينبرغ مصدر الملح.

تظهر حفريات رامسور ومكتشفات دورينبرغ مجتمعا عاش على مناجم الملح، معزولا في جبال قاسية على ارتفاع ٣٠٠٠ قدم، ومع ذلك، فقد تمكن من التجارة مع القارة الأوروبية كلها. لقد دُفن هؤلاء القوم مع حليهم القيمة، التي جاؤوا بها من المتوسط وشمال أفريقيا، وحتى من الشرق الأدنى، ولذا، شرعت حفريات رامسور في تحدي المفاهيم السائدة عن السالت كشعب بربري من عصر النحاس في أوروبا.

ومع تسعينيات القرن العشرين، علم الغربيون بشأن المومياوات التي وجدت في مقاطعة يوغهور الصينية، ذات الإدارة الذاتية، فلقد عُثر عليها في هضبة تارين، غرب التبت، شرق سمرقند وطشقند، بين الصين وآسيا الوسطى، عبر درب الحرير: الطريق الرئيسي للتجارة بين دول البحر المتوسط وبكين، تلك كانت درب ماركو بولو، لكن قوم المومياوات عاشوا قبله بثلاثة آلاف عام، أي قرب العام ٢٠٠٠ قبل الميلاد، وكحال المدافن المصرية، التي سبقتها بألف عام، حفظت تلك الجثث في تربة مالحة طبيعيا.

بدت أجسامها، وكذلك ملابسها الزاهية الألوان، في حال باهرة، كسيت أرجل الذكور منها بقماش مخطط بالأزرق والذهبي والقرمزي، وبدوا طوالا بشعر أشقر، وبعضهم بلحى حمر، وضفرت النسوة منها شعورهن في جدائل طويلة. بدت تلك الجثث المجهولة على شبه مع محاربي السالت الشقر، بالطريقة التي وصفهم الرومان بها بعد ذلك بنحو ألفي عام، وحملت ستراتهم المصنوعة من قماش التويل القطني وقبعاتهم المخروطية، شبها قويا مع عمال المناجم في هالليان وهالشتات،



ولا تبعد كثيرا عن أشكال الأنسجة الإسكتلندية، ويتشابه قماشها المخطط بالأزرق والأحمر مع ما عُثر عليه في منجم دورينبرغ، واستنتجت مؤرخة الأنسجة إليزابيث وايلاند باربر، أنه حتى طريقة نسج الخيوط في الأقمشة تتشابه مع تلك التي وجدت في مناجم الملح الألبية. لماذا وُجد السالت في صحراء مالحة في آسيا، قبل قرون من ظهورهم في أوروبا، إنه أمر سيبقى لغزا؟

في القرون التي أُرِّخت فيها ثقافة السالت، والتي بدأت بعد ١٣٠٠ سنة من دفن تلك الجثث السالتية في ملح آسيا، سافر السالتيون إلى مسافات شاسعة، غالبا لبيع ملح مناجمهم في قلب أوروبا، ومثل المصريين، تعلموا أن التجارة بمنتجات الملح تدر ربحا أكثر من الاتجار بالملح نفسه.

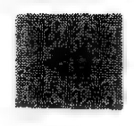
وبحسب الإغريق والرومان، الذين كتبوا عن السالت وتاجروا بملحهم ومنتجاتهم مع دول المتوسط، اعتاد السالتيون أكل الكثير من اللحم، من حيوانات مدجنة وبرية. لقد شكل اللحم المملح اختصاصا سالتيا.

وعندما نجح الرومان في فرض ثقافتهم على السالت، سمى هؤلاء إله المريخ باسم موكوس، التي تعني «خنزير» بلغتهم، ولم يقصد السالت الإهانة، فلقد أكلوه، وخصّوا المحارب بلحم فخذ الخنوص، ودجّنوه، بحسب ما روى استرابو، المؤرخ اليوناني من القرن الأول قبل الميلاد، والأرجح أن قديد لحم فخذ الخنزير واسمه هام (ham) مثل أحد إسهامات السالت في الثقافة الأوروبية.

كتب أثينوس، وهو يوناني عاش في روما في القرن الأول للميلاد، أن السالت أعطوا قيمة كبيرة للجزء العلوي من لحم الفخذ، بحيث منحوه للأشجع بينهم، وإذا تنازع محاربان تلك القطعة، فإنهما يسويان خلافهما بالنزال، وتبدو وجهة نظر هذا المؤرخ صعبة التصديق، والحال أن السالت صنعوا وأكلوا وتاجروا بلحم فخذ الخنزير.

ومن الآثار القليلة المتبقية من الثقافة السالتية، تقليد تمليح أفخاذ الطرائد، ومن الأمثلة عليه تمليح ورك الغزلان.

> *خذ الغزال المطلوب تمليحه، بعد تعليقه في المخزن لمدة يومين، قطِّعه بحسب الطلب، خلِّصه مما علق به من الشوائب من دون غسله بالماء، خذ كيلوغراما من ملح المطبخ، ومائة غرام من السكر، وملعقة من البهار*



الأسود، وملعقة ونصف الملعقة من النطرون، امزج تلك المكونات جيدا، ادعك قطع الغزال مع المزيج، واتركها لمدة يومين، ثم ضعها في وعاء خشبي أو جرة فخار، واضغطها جيدا، وبعد عشرة أيام يصبح لحم الغزال جاهزا للاستعمال. إن لحم الغزلان المعالج بهذه الطريقة، إذا ضغط جيدا في وعاء محكم بحيث يطرد الهواء، يمكن أن يدوم لأشهر، وإذا عولج ورك بهذه الطريقة لمدة ثلاثة أسابيع، يمكن أن يعلق بعدها، ليصبح بمثل جفاف قديد الخنزير.

(مارغريت فريزر، كتاب طبخ من الجبال، ١٩٣٠).

وبحسب آنيت هوب، باحثة من أدنبرة جمعت وصفات إسكتلندية، فإن مارغريت فريزر تنتمي إلى عائلة تعمل في صيد الطرائد الجبلية، ومعظم وصفاتها عن الغزلان، على رغم أن أفكارها يمكن تطبيقها على أنواع أخرى من الطرائد والحيوانات الداجنة، وترى أن السكر الوارد في الوصفة هو تحديدا سكر بني يأتي من غويانا البريطانية، مما لم يكن ليستعمله السالت الأصليون، لكنهم كانوا يستعملون النطرون.

لقد عرف عمال الملح من السالت جبالهم جيدا، وأدركوا أنه ربما من الأسهل استخدام عمود خشبي أفقي، للحفر في المنحدرات الملحية، لكنه لن يوصل إلى التجمعات الغنية للملح في الأعماق، لذا، عمدوا إلى الحفر بزاوية مائلة، وأمنوا الأعمدة بمهارة، وتعيَّن على عمال المناجم الصعود من الأسفل بالسير على جوانب منحدرة، بزاوية ٤٥ درجة تقريبا، ممسكين بالمشاعل في أفواههم، وحاملين أكياس الجلد على ظهورهم، وعلى رغم تمكنهم من طرق النحاس، الا أنهم صنعوا أوتادهم وأدواتهم من البرونز، الذي يعود إلى حقب أكثر قدما، ولعلهم علموا أن البرونز لا يتآكل بفعل الملح، كما النحاس.

أنجز السالت، وأنسالهم في أوروبا الوسطى الذين عرفوا باسم شعب جرار الدفن، لأنهم أحرقوا موتاهم ووضعوا رمادهم في جرار الفخار، الكثير من الابتكارات، إضافة إلى مناجم الملح، فقد طوروا أول نظام زراعي في أوروبا الشمالية، مجربين أفكارا ثورية مثل استعمال السماد والمداورة في المحاصيل. وأدخلوا القمح إلى إسبانيا الشمالية، وأتقنوا سبك البرونز، وكذلك حدادة النحاس والتنقيب عنه، وبفضلهم، عرف كثير من دول أوروبا

الغربية ذلك المعدن ومنتجاته، مثل التروس المزردة والسيوف السالتية التي يصل طولها إلى متر، وابتكروا الأطواق الرفيعة التي تحيط بدواليب العربات والبراميل، وربما كانوا هم من ابتكر حدوة الحصان، ولربما كانوا أول فرسان الخيالة في أوروبا.

وفي المقابل، ثمة شيء لم يتقنوه أبدا: إدارة الدولة. وللمفارقة، فإن هزيمتهم على يد يوليوس قيصر هي أكثر ما قرَّبهم من الانصهار في بوتقة وطنية موحدة، فقد ظهر بين ظهرانيهم «الملك المحارب» فيرسانجيتوريكس، الذي جمع مقاتلين من قبائل السالت المختلفة. وقاتل الإمبراطورية الرومانية في معركة ألزيا، التي تعرف راهنا باسم أليز ـ سانت رين، وكان أبوه قد حاول الأمر نفسه في العام ٨٠ ق.م. من دون جدوى.

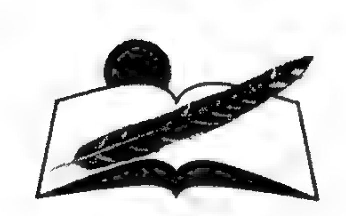
وبحسب ما رواه قيصر، فإن أنصار فيرسانجيتوريكس المحاصرين استشرسوا إلى حد أنهم ناقشوا إمكان أكل كبار السن من غير المحاربين، قبل أن تنصر قبائل السالت الـ ٤١ فيرسانجيتوريكس بإرسالها ٨ آلاف فارس إلى الزيا، إضافة إلى ٢٥٠ ألف جندي من المشاة.

ويرى بعض المؤرخين أن انتصار السالت في ألزيا كان من شأنه أن يؤسس لتوحيد الأمة السالتية. والحال أن الرومان كسبوا تلك المعركة وأخضعوا السالت، وكتبوا تاريخهم.

فعلى الرغم من شهرتهم بالملابس الزاهية، وُصف السالت بأنهم يخوضون المعارك عراة إلا من خوذهم ذات القرون. ولطالما أُخبرنا عن صيحات الحرب المرعبة التي اعتادوا على إطلاقها، وأنهم أنشدوا أغاني أسلافهم المخيفة استعدادا للحرب، ووصفهم الرومان أيضا، بأنهم يقاتلون بغضب، ورووا عن السالت أنهم يطيحون بالرؤوس بحد سيوفهم النحاسية الكبيرة، ليعلقوها على سرجة خيلهم. ورسموا فيرسانجيتوريكس باعتباره قائدا لا يرحم، وبوصفه متحمسا لتحرير قومه من الرومان إلى حد رغبته في تدمير مدن بأكملها، إضافة إلى إطاحته بخصومه من دون شفقة، لكي يحقق أهدافه. لكنه حاول مقاومة جيوش الإمبراطورية الرومانية التي قادها يوليوس قيصر. وقدر المؤرخ الروماني بلوتارك أن الجيش الروماني الحضاري قد دمر، تحت قيادة يوليوس قيصر ٨٠٠ مدينة وقرية، إضافة إلى استرقاق ٣ ملايين شخص، خلال حربه في بلاد الغال التي استمرت عشرة أعوام.

وبعد نهاية الحملات الرومانية، لم يتبق من الحياة السالتية سوى جماعات قليلة تعيش في عزلة عند أطراف سواحل المحيط الأطلسي: أيبيريا في الشمال الغربي، وشبه جزيرة بريتاني، وكورنيش في طرف إنجلترا، وويلز، وإسكتلندا، وجزر مان. وعوملت تلك المجموعات من قبل كتبة التاريخ لاحقا، بوصفهم أناسا متحجرين حاولوا دوما إعاقة بناء الأمم العظيمة؛ أي بريطانيا وفرنسا وإسبانيا.

لقد كان النصر الروماني شاملا، فقد غذت الابتكارات السالتية ـ في مناجم الملح، والنحاس، التجارة، والخيالة ـ الإمبراطورية الرومانية. أضحت مناجم الملح السالتية جزءا من ثروة الرومان، كما صار لحم الـ«هام» جزءا من نظام الغذاء الروماني، وأحد الأشياء النادرة التي تنسب إليهم. لقد كان السالت مبتكرين، والرومان بناة أمة.



4

أيام سَلطة الملح

أعلى الرومان من شأن الديموقراطية، وحقوق المواطن، ولفترة ما، الميول الجمهورية. ولكنهم نادرا ما حافظواعلى تلك المثل. وتميز التاريخ الروماني بالصراع المزمن بين النبلاء والعامة. صارع العوام من أجل حقوقهم التي دأبت النبالة على تجاهلها. واعتاد النبيل الروماني الحفاظ على امتيازاته عبر الانتقاص من حقوق العامي، وفي هذا النَفس، أصر النبلاء على حق الجميع بالملح. وهكذا صِيغ مصطلح «الملح العادي».

تمتع النبلاء بمآكل باذخة في مكوناتها وطرق تقديمها. وبدا طهاة روما وكأنهم لا يطيقون بقاء أي شيء على حاله الطبيعية، وشغفوا بالوصفات الغامضة. فمثلا، أعدوا طبقا من الأعضاء الجنسية لأنثى الخنزير، أثار النقاش دوما، بحسب ما روى المؤرخ بليني الكبير، عن أفضلية إعداده من أنثى لم تزوج أو تلك التي أجهض بكرها.

وأحيانا، امتزجت الأطباق مع إحساس بالفخار المحلي. فقد اعتبروا أن أفضل سمك كراكي يؤخذ من نهر التيبر بين جسري مدينة روما. وأظهرت الأطعمة انتصارات الإمبراطورية،

«لا شيء أكثر منفعة للصحة من تقطيع الملفوف ثم غسله وتجفيفه ونثر الملح أو الخل عليه»

كاتو

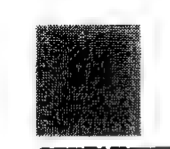
القرن الثاني قبل الميلاد

إذ جاء لحم فخذ الخنزير من جرمانيا، والمحار البحري من بريتاني، وحفش الكافيار من البحر الأسود. وفي المقابل، استهلك العامة الخبز الخشن، والحبوب، والقليل من السمك المملح، والزيتون. وضمنت الحكومة دوما حصولهم على الملح، ولم تحتكر مبيعاته، كحال الصين. ولكنها أيضا لم تتردد في السيطرة على أسعاره كلما قضت الضرورة بذلك. وترجع الدلائل الأولى على تدخل الحكومة في أسعار الملح إلى العام ٥٠٦ ق.م.، أي قبل ثلاث سنوات من تحول الملكية إلى جمهورية. وحينها، استولت الدولة على مصدر روما الأول للملح، المتمثل في ورشه في أوستيا، لأن الملك لاحظ أن أسعاره مرتفعة جدا.

ودعمت الجمهورية، ولاحقا الإمبراطورية، في روما أسعار الملح بصورة دورية، لتضمن وصوله إلى العوام. بدا ذلك هِبة تستطيع الحكومة تقديمها عندما تحتاج إلى الدعم الشعبي. وعشية حملة الإمبراطور أغسطس الحاسمة ضد مارك أنطوني وكليوباترا، أمر أغسطس بتوزيع زيت الزيتون والملح مجانا، لكسب تأييد الناس له.

وخلال الحروب البونيقية (بين العامين ٢٦٤ و١٤٦ ق.م.) خاضت قرطاجة الفينيقية صراعا ضاريا استمر قرنا، من أجل السيطرة على البحر المتوسط. وتلاعب حكام روما بأسعار الملح للحصول على الأموال اللازمة لتلك الحروب. وفي طرق تُذكِّر بأباطرة الصين، فرض حكام روما أسعارا مرتفعة للملح ذهبت عائداتها إلى تمويل الجيش. وأُبقيَت الأسعار مخفضة في روما نفسها، أما خارجها، فقد فرضت ضرائب تتناسب مع بعد كل منطقة عن ورشة الملح التي تتغذى منها. وقد خطط ماركوس ليفيوس، هذه الطريقة في الضرائب، باعتباره مدافعا عن مصالح العامة. وبسببها، صار اسمه ساليناتور، الذي أصبح لاحقا لقبا للمسؤول الحكومي عن أسعار الملح.

شيدت معظم المدن الرومانية قرب ورش للملح، بدءا من روما التي تقع في تلال خلف ورشه عند مصب نهر التيبر. وقد سيطر الأترووريون على الورش، إضافة إلى الضفة الشمالية للنهر. وفي العام ٦٤٠ ق.م.، رغب الرومان في الاستقلال عن الملح الأتروري، فشيدوا ورشا لهم عبر النهر في أوستيا. وصنعوا حفرا منفردة وسطحية، لتحفظ ماء البحر إلى أن تُبخِّرها الشمس، فتبقى بلورات الملح.



ويحمل أول طريق روماني كبير اسم فايا سالاريا، أي طريق الملح. وبني لجلب الملح البحري إلى روما، وكذلك إلى المناطق الداخلية في شبه الجزيرة الإيطالية. ومع توسع روما المطرد، اقتضى الأمر نقل الملح لمسافات أطول، مما زاد في تكلفة شق الطرق. لم يسع الرومان إلى توفير الملح للعامة فقط، بل أرادوا توفيره أيضا للجيش، وذلك هدف زادت أهميته مع تحول روما إمبراطورية. احتاجه الجيش لجنوده وأحصنته ومواشيه. وأحيانا، دُفعت رواتب الجند ملحا. ويرجع أصل كلمة راتب Salary إلى الملح Salt. والحال أن الكلمة اللاتينية سال sal تحولت بالفرنسية إلى صولد solde وتعني الدفع، وهي أصل كلمة جندي soldier.

وبالنسبة إلى الرومان، كان الملح جزءا من الإمبراطورية. لقد نشروا ورشه في أرجائهم، وركزوها على السواحل والمستنقعات والينابيع المالحة في شبه الجزيرة الإيطالية. ومع الفتوحات، استولوا على مدن هالشتات، و هاللیان، وورش السالتيّين في غاله وبريطانيا، إضافة إلى ورش الفينيقيين والقرطاجيين في شمال أفريقيا وصقلية وإسبانيا والبرتغال. وغنموا ورش اليونان في البحر الأسود والشرق الأوسط، بما في ذلك تلك الموجودة في جبل سادوم قرب البحر الميت. ونعرف حاليا أكثر من ستين ورشة ملح ترجع إلى زمن الإمبراطورية الرومانية.

وعَمَد الرومان إلى غلي ماء البحر في جرار الفخار. وكسروها عند تكون البلورات البيض في داخلها. تؤشر أكوام من كسر الفخار إلى مواقع الكثير من ورش الملح الرومانية على البحر المتوسط. وفي ورش أخرى، ضخوا مياه البحر إلى حفر منفردة، كما هي الحال في ورش أوستيا. واستخرجوا صخور الملح من المناجم. وكشطوه من قيعان البحيرات الأفريقية الجافة كما في السبخات. وغلوا مياه المستنقعات المالحة، وأحرقوا نبات المستنقعات للحصول على الملح من رمادها.

ولم تكن أي من تلك التقنيات ابتكارا رومانيا، فقد تحدث أرسطو عن تبخير مياه الينابيع المالحة في القرن الرابع ق.م. وفي القرن الخامس ق.م.، بدا أن أبوقراط، الطبيب اليوناني المعروف، يعرف عن استخراج الملح بواسطة تبخير مياه البحر. وكتب:

تجذب الشمس العناصر الأكثر خفة في الماء، وترفعها إلى أعلى،

ويبقى الملح بسبب كثافته ووزنه. وذلك أصله.

تمثلت العبقرية الرومانية في الإدارة، ليس في جدة مشروعهم الإمبراطوري، بل في المدى الذي وصل إليه.



وملّح الرومان الخضراوات، معتقدين أن ذلك يذهب بمرارتها الطبيعية، وذلك أصل كلمة سلطة salad،أي الملح. وفي أقدم نص نثري باللاتينية، يقترح كتاب كاتو، من القرن الثاني لما قبل الميلاد، عن الزراعة، دي أغريكولتورا ، أن يؤكل الملفوف بالطريقة التالية:

لا شيء أكثر منفعة للصحة من تقطيع الملفوف ثم غسله وتجفيفه ونثر الملح أو الخل عليه.

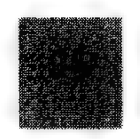
قدم الملح في صدفة بحرية بسيطة على موائد العامة، وفي مُمَلحة فضية مزخرفة عند النبلاء. وحيث إن الملح مثَّل عهدا لإبرام الاتفاقيات، فإن غياب المملحة عن مائدة عامرة، قد تعتبر خطوة غير ودودة، وسببا للريبة.

ويقترح كاتو طريقة للتأكد من احتواء النقيع على ما يكفي من الملح لصنع المخلل، وذلك بوضع بيضة أو أنشوفة (سمكة بَلم) لتطفو فيه. ولم يستمر استخدام الأنشوفة، ولكن البيض الطافي يمثل تقنية ما زالت تستخدم راهنا في الكثير من البيوت المتوسطية. وفي شمال أوروبا، استعملت البطاطا بالطريقة نفسها.

احتوت الأطعمة الرومانية المبيعة في الأسواق على كميات وافرة من الملح. وكذلك أضيف إلى الخمر، في مزيج مبهر يسمى ديفروتوم. وفي غياب سدادات الفلين، استخدموه في حفظ الخمر. ويشرح ذلك سبب وصف مآكلهم بالمالحة جدا، على رغم عدم إكثارهم من استعمال المالح. وفي القرن الأول لما قبل الميلاد، قدر بليني استهلاك المواطن الروماني من ملح المائدة بنحو ٢٥ غراما في اليوم. ويستهلك المواطن الأمريكي حاليا أقل من ذلك، إذا لم نحتسب الملح الموجود في ما يشتريه من أطعمة.

استخدم الرومان كميات كبيرة من الملح في صنع قديد لحم «هام» وغيره من أنواع لحومه. ويبدو أنهم تعلموها من السالتيّين. وقد صنعوا، أو استوردوا من غاله، النقانق التي تتألف من لحم الخنزير أو غيره، المحفوظ بالملح مع التوابل، والذي يحشى في معى المواشي المذبوحة أو معدتها أو مثانتها. وترجع الكثير من وصفات النقانق في فرنسا وإيطاليا حاليا، إلى زمن الرومان.

ومن شمالي الإمبراطورية، أحضرت النقانق ولحم الـ «هام» إلى روما. وبحسب استرابو، المؤرخ اليوناني من القرن الأول للميلاد، فإن «هام» غابات بورغوندي كان الأكثر شهرة في روما. وحينها، كانت تلك الغابات سالتية، لكن الفرنسيين درجوا على الاستيلاء على التاريخ السالتي (وقد جعلوا

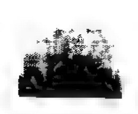


فيرسانجيتوريكس بطلا فرنسيا)، فأصروا على أن لحم الـ «هام» اكتشاف فرنسي، على رغم أنه من سالت بلاد الغال. وفي المقابل، استورد الرومان لحم الـ «هام» من بقاع سالتية عدة، بما في ذلك ما يشكل ألمانيا راهنا. وكانت وصفة لحم الـ «هام» من وستفاليا الألمانية شائعة بين الرومان. وتعتمد على تمليح لحم الـ«هام» ثم تجفيفه ثم تعريضه لدخان أخشاب محلية. ومازالت تستعمل إلى اليوم في وستفاليا.

وأبدى كاتو، كالكثير من الرومان، شغفا بهذا اللحم. والحال أن كثيرا من أسماء العائلات الرومانية اشتق من الزراعة وأعمالها. ولقب كاتو بماركوس بورسيوس (اللفظة الأخيرة مشتقة من الخنزير). وتعتبر وصفته عن لحم الـ هام» المقاوم للعفن، نسخة محلية من وصفة «هام» وستفاليا. وتمثل إضافة الزيت والخل محاولة لوضع نكهة الشمال المتوحش فيها.

> ***بعد شراء أرجل الخنزير، اقطع الأقدام. استعمل نصف بَيك (نحو ٤ ليترات) من الملح الروماني لكل قطعة «هام». انثر الملح في قعر الوعاء. ضع قطعة لحم الـ «هام» بحيث يكون الجلد إلى الأسفل. غطها بالملح كليا. ثم ضع قطعة أخرى فوقها وغطها كليا بالملح، وهكذا دواليك. احذر أن يمس اللحم بعضه. وغط القطعة الأخيرة بالملح كليا، بحيث لا يظهر منها شيء للعيان. وبعد خمسة أيام، أخرج لحم الـ «هام» من الملح. أعد ترتيبها بحيث تصبح القطع السفلية في الأعلى والعكس بالعكس. وبعد ١٢ يوما، أخرج لحم الـ «هام». امسح الملح. وعلق قطع اللحم في الهواء الطلق لمدة يومين. ثم اغسلها بالإسفنجة، وادعكها بالزيت، وعلقها فوق الدخان لمدة يومين. وفي اليوم الثالث، تؤخذ قطع اللحم وتدعك بالزيت والخل. وتعلق في مخزن اللحم. لا يهاجمها العفن ولا الدود.***
>
> **(كاتو ـ عن الزراعة، القرن الثاني للميلاد).**

دخل الزيتون المخلل بالملح وزيته كمكونات أساسية في مآكل الرومان، وكطعام أساسي للطبقة العاملة. درج النبلاء على تناول الزيتون في بداية الطعام. وبالنسبة الى العامة، كان الزيتون وجبة كاملة. ودَوَّن كاتو أنه أمد عملاءه بالزيتون والخبز والخمر والملح. وعلى رغم قساوتها، يجب معاملة حبات الزيتون بحذر، لأن أي رضة فيها قد تعطل عملية تخليلها. ويقتضي جمع المحصول عناية خاصة. ومال القدماء الى الاعتقاد أن أفضل وقت لجنيه هو في الربع الأخير من الشهر القمري.



أعطيت حبات الزيتون المرضوضة للعمال، فيما عولجت الحبوب السليمة بطرق شتى لإعدادها للبيع. وتحدث أبيسيوس، مؤرخ الأطعمة الروماني الكبير، عن زيتون اسمه كولومبادس، عولج بماء البحر.

وحفظ الرومان كثيرا من الخضراوات مثل الشمار والملفوف والفطر بنقعها في الماء المالح، مع إضافة الخل إليها أحيانا. ولا تزال وصفة لكاتو ترجع إلى ماقبل ٢٢٠٠ سنة، التي تصف غمر الزيتون مرات عدة لإزالة مرارته، ثم تمليحه في سياق عملية التخمير، معتمدة. وعندما يتحدث عن «غمره لمدة كافية»، فإنه يتجنب إيضاح أن الأمر يقتضي أياما عدة.

كيف يُحفظ الزيتون الأخضر؟

قبل أن يتحول لونه إلى الأسود، تكسر حبات الزيتون وتوضع في الماء. يجب تغيير الماء مرارا. وبعد غمرها لفترة كافية، يُزال الماء عنها، ويضاف إليها الخل والزيت. ويضاف نصف باوند (الباوند ٤٥٤ غراما) ملحا لكل بيك (٨,١٢٥ ليتر) من الزيتون. يوضع الشمار وحبوب البلوط المأخوذة من شجرتها، كل على حدة، في الخل. ويستعمل هذا الخليط بعد مزجه مباشرة. يوضع الكل في أوعية خاصة. وعند الأخذ منها، يجب أن تكون اليد جافة.

كان السمك عماد المطبخ الروماني. وشكل السمك المملح سلعة تجارية قيمة. وكتب الطبيب الإغريقي جالينوس، الذي عاش بين العامين ١٣٠ و٢٠٠ للميلاد، عن تجارة السمك المملح الروماني. كان جالينوس أول من توصل إلى فهم دلالة النبض عند الانسان. وأثَّرت كتاباته عن الصحة والغذاء في الطب إلى العصور الوسطى. وليس مصادفة أن يكتب طبيب عن السمك المملح الذي اعتبر، كالملح، غذاء ودواء.

وصف جالينوس موانئ الرومان المملوءة بسفن تفرغ حمولاتها من السمك المملح الآتي من شرق المتوسط وغربه. وقال إن أفضل سمك مملح عرفه كان الساردا. وامتدح أيضا التونة المملحة في سردينيا وغادز الإسبانية، وكذلك سمك البوري المملح من البحر الأسود. وربما أشارت كلمة ساردا إلى أسماك التونة الصغيرة التي نسميها راهنا الماكاريل الأطلسي أو الإسقمري، أو ربما السردين، ذلك السمك الصغير الأوروبي المسمى البلسار، الشبيه بسمك الرنكة. وامتدح السمك المملح المصري، إضافة إلى الماكاريل الإسباني القادم من ميناء سيكسي في جنوب إسبانيا.

وفي زمن جالينوس، كانت تجارة السمك المملح وصلصة السمك المخمر، قد ترسخت منذ قرون في البحر الأبيض المتوسط. وكانتا جزءا من الوصفات الطبية قبله. وما أذهل جالينوس كان مدى اتساع تلك التجارة وكثافتها، بحيث وصلت إلى مستويات لم يشهدها التاريخ سابقا.

في العام ٢٤١ ق.م.، عند نهاية الحروب البونيقية بدمار قرطاجة الفينيقية، أضحت صقلية، أكبر جزر المتوسط، تحت السيطرة الرومانية. اشتهرت صقلية بأنها «سلة خبز روما» بسبب قمحها. ولكنها حازت مصائد سمك قيمة. ومثّل صيد السمك وتمليحه، وكذلك بيعه، نشاطا أساسيا على طول الساحل الصقلي. وكانت التونة ذات الزعنفة الزرقاء أشهر سمكة في المتوسط.

حصل الصقليون على الملح بغليهم مياه المستنقعات المنتشرة في جزيرتهم. وكشفت التنقيبات الأثرية أن ورش الملح تركزت في القسم الغربي من الجزيرة، قرب مدينة تراباني، وكذلك في بلدة فافينيانا. وليست مصادفة أن تلك الأمكنة مارست صيد التونة الزرقاء.

امتدح أرخيستراتوس، الذواقة والشاعر الصقلي المولود في القرن الأول الميلادي، تونة بلده، سواء أكانت طازجة أم محفوظة. وعند صيدها، جرت العادة على أكل الأقسام العليا منها طازجة، وترك لحم الذيل القاسي ليملح لاحقا. وقد عرض أرخيستراتوس تسوية مثيرة.

> ***خذ ذيل أنثى التونة - أنا أتحدث عن الأنثى الكبيرة التي تأتي من البيزنطية. قطعها إلى شرائح. انثر عليها الملح والزيت، ثم اخبزها. كل الشرائح حارة، مع تغميسها في ماء شديد الملوحة. يمكن أكلها جافة أيضا. ولكن، إذا أضفت إليها الخل، فإنها تفسد.***
>
> (أرخيستراتوس، حياة الدعة، القرن الرابع للميلاد).

أعجب أرخيستراتوس أيضا بتونة البحر الأسود، التي تأتي من البيزنطية، حيث تقوم مدينة إسطنبول التركية. تنتمي تلك الأسماك إلى المدرسة عينها. تعبر التونة ذات الزعنفة الزرقاء صقلية خلال إبحارها صوب البحر الأسود، وقبل الحقبة الرومانية، كان البحر الأسود مركزا لصيد الأسماك وتمليحها، وخصوصا التونة، إضافة إلى الرنكة وحفش الكافيار والسمك المسطح والماكاريل والأنشوفة. وأعطى هيرودوتس مكانة لحفش الكافيار المملح، الذي يتصيد في ما يعرف راهنا بنهر الدنيبر، الذي يجري عبر أوكرانيا إلى البحر الأسود.



من البحر الأسود إلى مضيق جبل طارق، تركز إنتاج الملح في الأماكن القريبة من نقاط صيد السمك، مما أوجد مناطق صناعية تنتج مجموعة من السلع المعتمدة على الملح، مثل أنواع السمك المملح وصلصات السمك والصبغة الأرجوانية.

استخدم الرومان لفظة سالسامنتوم، من كلمة سال، الملح، للإشارة إلى المنتجات المملحة، وأهمها الأسماك. ولقد استخدم اليونانيون معجما خاصا للسمك المملح، تصف ألفاظه المختلفة، طرق تمليحه وأصله وشرائحه، مع الحراشف أو من دونها وغيرها. فيما اكتفى الرومان ببساطة بالحديث عن سالسامنتوم، التي كانت مصدرا للمال الوفير.

فبعد صنع كل تلك السالسامنتوم، استخدمت البقايا ـ الأحشاء الداخلية والزعانف والأذيال ـ لصنع الصلصة. وتذكرالمدونات الرومانية أربعة أصناف منها: غاروم، وليكوامين، وأليك، وموريا. وقد ضاع المعنى الأصلي لتلك الكلمات. وصنع الأليك مما يتبقى من الصلصة. واستعملت كلمتا غاروم وليكوامين للإشارة إلى صلصة السمك المخمر.

ولصنع الصلصة، وضعت بقايا الأسماك في جرار فخارية، مع طبقات متناوبة من الملح. ووضع ثقل في الأعلى ليبقى الخليط منقوعا في المخلل الذي يتكون تدريجا بفعل جذب الملح للماء من السمك. وبحث الأكاديميون الكلاسيكيون عن الوصفات القديمة عن صنع الغاروم، وكان أقدم ما عثروا عليه وصفات ترجع إلى القرون الوسطى، من كتاب جيوبونيقا، وهو مؤلف عن الزراعة خط في العام ٩٠٠ بعد الميلاد. ويتضمن وصفات عدة للغاروم، استنادا إلى مصادر أكثر قدما:

إن ما يسمى الليكوامين، يصنع بالطريقة التالية: ترمى أحشاء السمك في وعاء كبير ثم تملح. ويملح السمك الصغير ـ وليكن هو الهف أو صغار البوري والإسبرط والسمك الذئبي، كل ما يمكن اعتباره سمكا صغيرا، ويملح، مع تقليبه تكرارا، ويترك ليختمر في الشمس.

وبعد أن ينكمش حجمه، يصنع منه الغاروم بالطريقة التالية: توضع سلة متينة في الوعاء الذي يحتوي على الأسماك المخمرة المذكورة آنفا. يدخل الغاروم إلى السلة. وبهذه الطريقة، نحصل أيضا على الليكوامين عند رفع السلة. وما يتبقى في الوعاء هو الأليك... وفي خطوة تالية، إذا رغبت في استعمال الغاروم فورا ومن دون تخميره في الشمس، يمكن غليه بالطريقة التالية: بعد اختبار صلاحية النقيع المالح، بوضع بيضة لتطفو فيه (إذا غرقت

يكون ملحه أقل من المطلوب). يوضع النقيع في وعاء فخار حديث الصنع، ثم يرمى السمك فيه، ويضاف إليه بعض المنكهات العضوية. يغلى على النار، فيأخذ حجمه في التناقص. يؤخذ بعضه كنبيذ غير مخمر، ويترك الوعاء ليبرد، وتصفى محتوياته مرارا فتصبح صافية، ثم تحفظ مغطاة.

رأى الأطباء في الغاروم المنافع الصحية عينها التي نسبوها إلى السمك المملح. ووصفوه كدواء. وكثيرا ما مزجوه مع مكونات أخرى لصنع بعض أدوية الجهاز الهضمي، وكذلك لشفاء القروح، التي يملك الملح قدرة واضحة على شفائها، كما وصف لعلاج أمراض أخرى مثل ألم الورك (عرق النسا)، والسل، والشقيقة.

وكانت آسيا المكان الثاني الذي استعمل الغاروم في العالم القديم. ويرى بعض المؤرخين أن فكرة الصلصة، كما هي الحال بالنسبة إلى تدجين الخنازير، ظهرت بشكل مستقل في الغرب والشرق. ويعتقد بأن الصلصة الآسيوية جاءت من فيتنام، على رغم أن الفيتناميين ربما اقتبسوها قبلا من صلصة الصويا الصينية، حين كان الصينيون يخمرون السمك مع حبوبها.

حظي الملح بتقدير عال في فيتنام، ويتناول الفقراء أحيانا وجبة قوامها الرز مع الملح، أو مع الملح ممزوجا ببودرة الفلفل، أو مع ملح من نوعية عالية إضافة إلى حبوب السمسم المشوية، ويمزج الملح أيضا مع جذور الزنجبيل المفرومة. ولعل الوجبة الأكثر شهرة هي نيوك مام. وتتكون من نقيع يصنع من تمليح السمك الصغير. وبخلاف نظيره الروماني، ظل الغاروم الآسيوي شائعا في الأزمنة الحديثة، ويصنع نظريا في جنوب شرقي آسيا كله، بما فيه كمبوديا وماينمار ولاوس والفليبين، حيث يسمى باغوونغ. وفي تايلند يدعى نام بلا، وينتج في أكثر من مائتي مصنع. ويصنع بطرق مختلفة في كوريا والصين واليابان.

وفي فيتنام، يقدم النيوك مام مع الفواكه والخضراوات والبهار الحار والثوم، في رأس السنة. والـ «تريه» هو شرائح من رأس الخنزير المنكهة بالنيوك مام. والحال أن نيوك مام له أكثر من شكل، ويصبح مام كاي عندما يصنع باستخدام السلطعون، ومام موك من الأخطبوط، ومام تووم من القريدس.

ويبدو أن الفرنسيين تجاهلوا إرثهم اللاتيني، عندما أظهروا أنهم صدموا لمعرفتهم أن الفيتناميين يأكلون «أسماكا فاسدة» باستخدام تلك الصلصة. وواجه الرومان مشاعر مماثلة. ففي بداية القرن العشرين، درس «معهد باستور» الشهير في باريس، صلصة نيوك مام لمدة ١٦ عاما، بين العامين

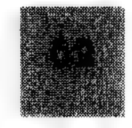


١٩١٤ و١٩٣٠، لتفهم سر عملية التخمير التي استخدمها الفلاحون الفيتناميون على مدار قرون عدة، فتبين أن المكونين الرئيسين فيها هما الملح والسمك. وغالبا ما تكون الأسماك هي صغار عائلة الصابوغة، التي تنتمي إليها الرنكة والسردين. يوضع السمك في الملح لمدة ثلاثة أيام، مما يولد نقيعا يحتفظ ببعضه لينضج في الشمس، ويضغط الباقي مع السمك لصنع نوع من السائل غير المخمر جيدا. ثم يمزج الاثنان. ويتركان لمدة ٣ شهور، وأحيانا أكثر. وبعدها تصفى الشوائب الصلبة.

استخدم الرومان الغاروم بالطريقة نفسها التي استعمل فيها الصينيون صلصة الصويا. وبدل نثر الملح في الأطباق، أضيفت بضع قطرات من الغاروم إلى اللحم والسمك والخضراوات حتى الفواكه. ويعطي أحد أقدم كتب الطبخ في التاريخ، «دي ري كوكيناريا»، وصفات بالغاروم تفوق ما يقدمه عن الملح. وينسب هذا الكتاب إلى أبيسيوس، على رغم أنه يبدو كتجميع وصفات لطهاة رومانيين من القرن الأول للميلاد. فاق الغاروم الملح ثمنا. ومن الواضح أن أبيسيوس كتب للطبقات العليا. وبحسب الفيلسوف الروماني لوشيوس سينيكا، فقد انتحر أبيسيوس بعد أن أنفق عشر ثروته على مطبخه، أدرك أنه لن يقدر على الاستمرار في هذا النمط من العيش.

وتصلح الوصفة التالية لأبيسيوس نموذجا لتطور أطباق المطبخ التي آثرها الرومانيون. وتُتَبَّل بالغاروم، ولا يرد فيها ذكر للملح.

> *اطهُ الخُبَّاز والكراث والشمندر أو أوراق الملفوف، والسُمّان المشوي، وقطع الدجاج، ولحم زغاليل الحمام، والدجاج، ونتفا من اللحوم الرفيعة، بحسب ما تتوافر. وضعها في طبقات بالتبادل (في قالب).*
>
> *اطحن البهار والكاشم (نبتة عشبية أوروبية مرة الطعم كانت شائعة كالبقدونس في روما القديمة)، مع مقدارين من النبيذ، ومقدار من المرق (الغاروم) ومقدار من العسل، وبعض الزيت. تذوقها. وعندما تختلط جيدا بكميات متناسبة، ضعها في مقلاة واتركها على نار معتدلة. وعندما تغلي، ضع نصف ليتر من الحليب، وأضف إليه ٨ بيضات ثم صبه في القالب. أنضجه ببطء، من دون أن يغلي. قدمه عندما يصبح متماسكا وكثيفا. وفي العادة، يُخرج من القالب قبل التقديم.*



وثمة وصفة أبسط تستعمل الغاروم بدل الملح في طهو الكستلاتة، وهي قطع اللحم تطهى مع ضلعها.

ضع اللحم في مقلاة الطهي. أضف باوندا من المرق (الغاروم). ومقدارا مماثلا من الزيت، وقليلا من العسل ثم اطهه ببطء.

وثمة وصفة أخرى لصلصة السمك:

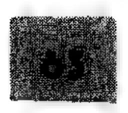
صلصة لسمك البوري الأحمر: بهار وكاشم وسذاب وعسل وصنوبر وخل وغاروم، مع قليل من الزيت. يسخن ويسكب فوق السمك.

وعلى رغم أن هذا النوع من الطبخ كان بمنزلة المطبخ الراقي المخصص للنخبة، فإن الغاروم المرتفع الثمن وصف دوما باعتباره «معفنا» أي فاسدا «أنه سائل تلك المادة العفنة»، بحسب قول بليني. وأسماه سينيكا، الفيلسوف الأشهر للقرن الأول للميلاد، بأنه «سائل مرتفع الثمن لسمكة سيئة». والأرجح أن تلميذه الأقرب، أي الشاعر مارشيال، لم يشاركه الرأي، لأنه وصف رائحة الغاروم باستخدام العبارة التالية: «اقبل الغاروم الفاتن، تلك الهبة المصنوعة من الدم الأول المراق من الماكاريل الحي».

ولربما قصد مارشيال الغاروم سوسيوروم، الذي يعني «غاروم الأصدقاء»، الذي تميز بارتفاع ثمنه لأنه صنع من الماكاريل الإسباني. وبنيت مصانع الغاروم على الموانئ الرومانية، مثل بومبيي، وكذلك في جنوبي إسبانيا، وفي الميناء الليبي ليبتس ماغنا، وكلازوميناي في آسيا الصغرى. ولأن البريطانيين صنعوا الملح وتاجروا بالأسماك، فالأرجح أن إنجلترا أيضا تورطت في السمك الروماني المملح وتجارة الغاروم.

صُنعت أنواع عدة من الغاروم ـ حتى غاروم لخبز الكوشير، غاروم كاستيمونيال، الذي بيع للجالية اليهودية الكبيرة في إسرائيل التي أدارها الرومان. تعين صنع الكاستيمونيال، بحسب قوانين الطعام اليهودي، من سمك له قشور. وقد احتوى الغاروم العادي على أسماك التونة والسردين والأنشوفة والماكاريل لها قشور، ولذا فإنها تصلح لخبز الكوشير. وحتى في القرن الأول للميلاد، يبدو أن التبريك الحاخامي أدى إلى رفع ثمن تلك المادة.

ومع نمو سوق الغاروم، ظهرت الأنواع الأرخص سعرا. وصنع العبيد الغاروم من بقايا الأسماك المنزلية. ويفصل خيط رفيع، في العادة، بين السمك الحريف الطعم والفاسد، لذا فغالبا ما أصدرت تلك الصلصات روائح كريهة. ووصف أبيسيوس طريقة لإصلاح الغاروم إذا ساءت رائحته.



عندما تسوء رائحة الغاروم، ضع الوعاء مقلوبا ويخره بالغار والسرو. وقبل تهويته، اسكب الغاروم في وعاء. إذا لم تزل الرائحة. وبقي الطعم ظاهرا، امزجه مع العسل والناردين ليحسن طعمه. ويمكن استخدام المسك للغاية عينها.

عندما استولى الرومان على تجارة الفينيقيين بالسمك المملح، اكتشفوا كيف صنع هؤلاء صبغتهم الأرجوانية. وتلك كانت نتيجة منطقية لتمليح السمك. فالحال أن الصبغة أتت من تمليح الموريكس، وهي أصداف متوسطية تتميز بغلاف سمكه ١٠ سنتيمترات يشبه الحلزون البحري.

وتنسب إحدى الأساطير اكتشاف تلك الصبغة إلى هرقل، الذي اصطحب كلبه ذات مرة للنزهة على شاطئ مدينة صور. ونهش الكلب الحشري مصادفة، فإذا شدقه يصطبغ بلون غريب قان. ومنذ ذلك الوقت، أي قبل الميلاد بنحو ١٥٠٠ سنة، صارت تلك المصادفة مصدرا لثروة تجار صور.

مثلت الصبغة الأرجوانية، التي تستخرج بعناء كبير، سلعة كمالية راقية، بحيث إن اللون الزهري استخدم لإظهار الثروة والسلطة. أصدر يوليوس قيصر تشريعا يقصر لبس أردية التوجة الفضفاضة الملونة بالأرجوان، على نفسه وحاشيته. وصبغ الحاخامات الكبار عند اليهود، الكوهانيم، أطراف شالاتهم باللون الأرجواني. وصبغت كليوباترا أشرعة سفنها الحربية بالأرجوان. وكتب الشاعر فيرجيل، الذي عاش في القرن الأول قبل الميلاد: «وليشرب من كأس مرصعة بالجواهر، ولينام في شراشف الساران الأرجوانية». وتعني كلمة «ساران» «من صور».

كتب بليني أن الرجال عبيد «الدعة التي لها قدر من القوة يتوازى مع مقدار ما يبذله الإنسان في اكتساح الغابات بحثا عن العاج والثمار الحمضية، وفي تقليب صخور غاتوليا (في شمال أفريقيا) كلها سعيا وراء الموريكس وصبغتها الأرجوانية».

وأكل المقتدرون من الرومان الموريكس، باعتباره أشد الأطعمة بذخا. وسموها «السمكة الأرجوانية». وحضت إحدى الوصفات على تقديمه محاطة بطيور صغيرة، تعرف باسم ناقرات التين. وما زالت تؤكل في فرنسا. بعد تعريضها للبخار وإخراجها من قوقعتها، فتسمى روشيه. ويسميها الإسبان كانا ديلا، والبرتغاليون بيزيو.

ووصف بليني العملية الشاقة في الحصول على الصبغة:

ثمة وريد أبيض يحتوي على كمية قليلة من السائل... يحاول الرجال إمساك الموريكس حية، لأنها تلفظ الصبغة قبيل موتها. ويحصلون على السائل من السمكة أرجوانة الأكبر حجما، بعد إزالة الغلاف. ويحطمون الصدف الأصغر حجما باعتبارها الطريقة الوحيدة للحصول على نسغها...

ويُزال الوريد المذكور آنفا عبر إضافة الملح بنسبة باوند لكل مائة باوند. ويترك ليذوب في ثلاثة أيام، فكلما كان الملح طازجا ازداد قوة. ويسخن المزيج في قدر من الرصاص. وتوضع سبعة غالونات من الماء لكل خمسين باوندا. ويحفظ في درجة حرارة معتدلة بواسطة أنبوب متصل مع فرن. ويؤدي الأمر إلى إزالة اللحم الملتصق بالأوردة. وبعد تسعة أيام، يصفى المرجل، ثم تغسل الحصيلة وتغطس بطريقة تجريبية. ويسخن الصباغون العملية إلى حد وثوقهم من النتيجة.

(غايوس بلينيوس سيكوندوس، بليني الكبير، التاريخ الطبيعي، القرن الأول للميلاد).

لم تُعرف حقيقة السائل الثمين الذي تأتي منه صبغة الأرجوان إلا بعد ألفي سنة. ففي العام ١٨٢٦، استنتج طالب في كلية الصيدلة، عمره ٢٣ سنة ويدعى أنطوان جيروم بالارد، بعد دراسة تركيب ملح المستنقعات، أن السائل الأرجواني السيئ الرائحة الموجود في مياه المستنقعات، التي يستخرج الملح منها، يمثل مادة كيماوية غير معرفة من قبل. ولأن السائل يشبه العصارة الأرجوانية للموريكس، لذا سمى بالارد المادة الجديدة باسم مورايد، وفكرت الأكاديمية الفرنسية، التي تقلق من حصول الاكتشافات الكبرى على يد طلبة، بعدم ترك أمر الاسم لذلك الطالب. وسرعان ما غيرت الاسم إلى بروميـن، الكلمة التي تعني «نتن».

صنع الموريكس في الكثير من الأرجاء المتوسطية للإمبراطورية الرومانية، وفي شمال أفريقيا وفي الشواطئ المتوسطية لغاله. وقد عثر على جبال من أصداف الموريكس التي ترجع إلى الأزمنة الرومانية في مرفأ عكا. وبين الرائحة النتنة لسائل البرومين في المصابغ وروائح السمك المملح، حازت الإمبراطورية الرومانية ساحلا عطرا.

بعد سقوط الإمبراطورية الرومانية في القرن الخامس الميلادي، بات الغاروم يذكر باعتباره نموذجا من الملذات المترفة التي سادت في تلك الإمبراطورية. لم ترق فكرة ترك حشايا الأسماك في الشمس لتتعفن للثقافات الأقل بذخا



التي أعقبتها. وبالطبع، فعندما يصنع الغاروم بطريقة حسنة، يمنع الملح التعفن إلى أن تكتمل عملية التخمير. ولكن إقناع الناس بهذه الفكرة غدا أشد صعوبة. فقد رفض أنثيموس الغاروم، سواء أصنع من الملح أم حتى من النقيع. وقد عاش في القرن السادس في غاله ضمن ثقافة باتت تترك روما خلفها:

من الأفضل أن يؤكل فخذ الخنزير مشويا، لأنه طعام جيد وسهل الهضم، إذا ما روعي، أثناء الشي، نضحه بالنقيع المالح من ريش مغمس به. وإذا ظل قاسيا، يستحسن غمسه بالملح الصافي عند أكله. إننا نحظر استعمال صلصة السمك من أي دور في المطبخ.

(أنثيموس، دي أوبسرواتوان سيبوروم «عن ملاحظة الطعام» منشور في العام ٥٠٠م).

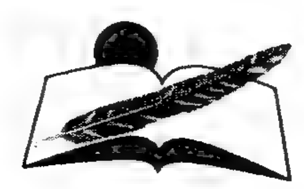
ترددت أصداء هذا الحظر في المطبخ الغربي، فشاع قول أنثيموس: «إننا نحظر استعمال صلصة السمك من أي دور في المطبخ».

وفضل السردين، الذي نال اسمه أصلا بوصفه الأسماك المملحة التي تصنعها سردينيا، على الغاروم. وحدد غارجليوس مارشيالس، وهو كاتب من القرن الثالث للميلاد، السردين كمصدر للغاروم. وفي الأزمنة الحديثة، عثر غواصون على حطام سفينة قرب جنوب شرقي صقلية، تحتوي على خمسين جرة من نوع الأمفورة الرومانية، وهي أوان صغيرة وضيقة العنق للعطور، ووجدوا فيها سردينا مملحا. وفي القرون التي تلت العصر الروماني، فضل أكل السردين الطازج، بعد رش الملح عليه.

السردين: من الأفضل أن تُقلى في حالها الطبيعي. وبعدها تُنضح بعصير الليمون والقليل من الزيت المغلي والملح. وتؤكل ساخنة.

(كيوكو نابوليتانو، مجهول، من نابولي، في وقت متأخر من القرن الخامس عشر).

بعد سقوط الإمبراطورية الرومانية، اختفى الغاروم من البحر الأبيض المتوسط، وفقدت تلك المنطقة أهميتها كمنتجة للملح، وتلاشت صناعة الصبغة الأرجوانية. وبقيت الفكرة الرومانية بأن بناء ورش الملح يمثل جزءا من بناء الإمبراطوريات.



5 التمليح في البحر الأدرياتيكي

ترك سقوط الإمبراطورية الرومانية البحر الأبيض المتوسط، أكثر مناطق العالم الغربي أهمية من الناحية الاقتصادية، من دون قيادة واضحة، لكن الطامحين كانوا كثرا، وكانت تلك المنطقة في غمرة نشاط لم تعرف نظيره منذ زمن ازدهار الفينيقيين.

مُلئت شواطئ المتوسط بورش الملح، التي تفاوتت أحجامها بين الورش المحلية الصغيرة، والمشاريع التجارية الكبرى كتلك التي شيدت في القسطنطينية وشبه جزيرة القرم. لقد أسست الورش القديمة على أيدي الفينيقيين، كالسلطة نفسها. ثم انتقلت إلى أيدي الرومان ثم البيزنطيين، ومنهم إلى المسلمين.

وبقيت ورش الملح التي قدرها الرومان هي الأكثر قيمة. ولقد قدروا ملح الإسكندرية في مصر، خصوصا زهرة الملح، وهي بلورات خفيفة تكشط من سطح المياه. ونال ملح مصر وتراباني وقبرص وكريت صيتا حسنا، بفضل وصف المؤرخ الروماني بليني له.

استقرت البندقية، المدينة الإيطالية الوحيدة التي لم يجعلها الرومان ميناء، على جزر في البحيرات الضحلة للبحر الأدرياتيكي. وكان شاطئها مختلفا عن حاله حاليا. وقد حمت مجموعة من المرتفعات

«في أواخر القرن الثالث عشر، ونظرا إلى رغبتها في رفع أسعار الملح عالميا، دمرت البندقية ورش الملح في كريت، وحظرت إنتاجه محليا»

المؤلف



الرملية، سميت ليدي، تلك البحيرات من عواصف الأدرياتيكي. وامتدت البحيرات من رافينا، المركز التجاري والسياسي لساحل البندقية، صعودا إلى مصب نهر البو، ووصولا إلى أكيليا على الطرف الآخر من البحر الأدرياتيكي قرب مدينة تريسته. وفي البندقية، دعيت المرتفعات الرملية باسم ليدو، وهي مألوفة، خصوصا بالنسبة إلى السياح الذين يطوفون شوارع تلك المدينة وأقنيتها - وحتى في زمن الرومان، خصص الليدي للسياح، فازدهرت فيه، حينها، المنتجعات الصيفية.

وفي القرن السادس، غزت قبائل جرمانية القسم الداخلي من المدينة، والذي سماه الرومان فينتو. وللحفاظ على استقلالهم، احتمت مجموعات صغيرة من السكان بالليدي ومنتجعاته الصيفية. واستقروا فيها -

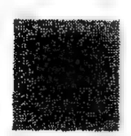
أعجب كاسيودوروس - رجل دولة روماني من القرن السادس تحول راهبا - بتلك المقار. وشبه منازلها، التي شيد قسم منها على البر والآخر على البحر، بأعشاش الطيور البحرية.

> *عاش الفقراء والأغنياء في مساواة. وتقاسم الجميع المنازل والأطعمة، لذا لم يحسد أي واحد الآخر على مأواه، وتحرروا من الشرور التي تتحكم في العالم. تركزت المنافسة على ورش الملح، بدل المحاريث والمناجل. عمل الكل في إنتاج الملح، وتقاسموا مردوده. وتبادل الكل المنفعة. فلربما يظهر من يرفض الذهب، لكن الجميع لديه الرغبة في الملح، الذي يحسن مذاق الأطعمة كلها.*
>
> (كاسيودوروس، ٥٢٣ ق.م).

وكحال روما، كانت الديموقراطية في البندقية شيئا مثاليا - وليس ممارسة عملية. إذن، فلربما كان كاسيودوروس متحمسا لروح المساواة في البندقية، ولكنه لم يخطئ بشأن أهمية الملح بالنسبة إليها. وقد شكل مفتاحا لسياسة أفضت إلى جعل البندقية قوة مسيطرة على التجارة في جنوب أوروبا.

وحينها، كان وسط إيطاليا أكثر بعدا عن الجزر المكونة للبندقية. ودعيت المسافة بينها وبين شبه جزيرة كوماشيو بالبحار السبعة. وراجت عبارة «عبور البحار السبعة» التي تعني حرفيا الإبحار الصعب في المياه بين المرتفعات الرملية التي تمتد على طول ٤٢ كيلومترا.

وقبيل العام ٦٠٠ م، شرع البنادقة في مد اليابسة لتصل بين قلب مدينتهم والجزر التي تكون البندقية التي نعرفها الآن. وصارت البحار السبعة أرضا لها مرفأ يعرف باسم شيوغيبا، ولم يبعد كثيرا عن كوماشيو، التي تشرف على نهر البو. وباتت رافينا، التي كانت ميناء، مدينة داخلية. وأضحت سيرفيا القريبة منها ميناء .



وفي القرن السابع، اختفت البحار السبعة. وبنت البندقية بركا للملح في شيوغيا. وكتب كاسيودوروس أن البنادقة استعملوا «المحادل»، لكنه استخدم في وصف تلك الأشياء نفسها كلمات مثل «أنابيب» و «أسطوانات». ومن غير الواضح ما إذا كان وصف استعمال المحادل في تسوية قيعان البرك الاصطناعية التي تجففها أشعة الشمس، أو قصد أوعية الفخار الأسطوانية التي استخدمت لغلي ماء البحر للحصول على البلورات. والحال أن كليهما كان رائجا في روما.

وبين القرنين السادس والتاسع، حدث أضخم تطور تقني في صناعة الملح، وامتد حتى القرن العشرين. فبدل تجميع مياه البحر في بركة اصطناعية واحدة، ثم انتظار جفافها بفعل الشمس، بنى صناع الملح سلسلة من البرك، وجعلوا في أولها خزانا كبيرا متصلا بمجموعة من المضخات والأقنية لجر مياه البحر إلى البركة التالية، بعد تشبعها بالملح، حيث تجف أكثر وتصبح أشد كثافة، فتنتقل إلى البركة التالية، وفي الوقت نفسه، تترك المياه لتدخل البركة الأولى وهكذا دواليك. ومع تصاعد نسب الملوحة في النقيع، يترسب الملح. وتظهر بلوراته في قعر البرك، حيث يمكن قشطها. وفي برك تعتمد كليا على حرارة الشمس، قد يستغرق الأمر عاما بكامله. أما إذا تضافرت الشمس مع الريح مع خريف جاف، فإن الأمور تضحي رهنا بعدد البرك ومساحاتها. ولا يحتاج الإنتاج إلا إلى القليل من المعدات والأموال، وأيضا القليل من الأيدي العاملة، خلا موسم الحصاد، حين الحاجة إلى الأيدي لتجميع البلورات المترسبة.

اعتقد بعض المؤرخين الغربيين أن الصينيين ربما كانوا أول من طور هذه التقنية قبل الميلاد بنحو ٥٠٠ سنة. ولم يزعم المؤرخون الصينيون هذا السبق، على رغم شغفهم بنسبة الابتكارات إليهم. لم يرض الصينيون عن الملح الذي يستخرج بهذه الطريقة. والحال أن التبخير يعطي بلورات خشنة، فيما اعتبر الصينيون الملح الناعم أعلى نوعية.

ويبدو أن فكرة التبخير المتوالي قد ولدت في المتوسط، الذي قدر الملح الخشن لأنه يستخدم في صنع السمك المملح وتقديد اللحم. ولربما كان مسلمو شمال أفريقيا، الذين اشتغلوا به في العصور الوسطى، أول من صمم هذا النظام، الذي انتقل إلى إيبيزا في القرن التاسع.

وفي القرن العاشر، استخدم أسلوب البرك المتعددة على طول الساحل الدلماتي، الذي يفصله الأدرياتيكي عن البندقية. وفي العام ٩٦٥، بنيت البرك في سيرفيا. وفي القرن الحادي عشر، تبنى البنادقة نظام البرك.



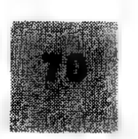
شهدت البندقية منافسة حادة عبر طرفها المطل على الأدرياتيكي. فقرب مينائها شيوغيبا، نهضت كوماشيو حيث عمل الكهنة البندكيتيون في إنتاج الملح. وفي العام ٩٣٢، أنهى البنادقة تلك المنافسة بأن دمروا ورش الملح في كوماشيو، وعزز هذا الأمر مكانة سيرفيا، المركز الثالث لإنتاج الملح. وقد سيطر على ورشها كهنة مدينة رافينا، التي لم تعد مرفأ.

ولفترة من الوقت، وقعت المنطقة أسيرة للمنافسة في الملح بين مدينة البندقية وكهنة رافينا، أي بين شيوغيبا وسيرفيا: وحازت البندقية أفضلية لأن شيوغيبا أكثر إنتاجية من سيرفيا. ولكن شيوغيبا أنتجت الملح الناعم، سالي منيوتي. وعندما يحتاج البنادقة إلى الملح الخشن، فإنهم يستوردونه. وفي القرن الثالث عشر، وبعد سلسلة من الفيضانات والعواصف التي دمرت ثلث إنتاج شيوغيبا، أجبر البنادقة على استيراد المزيد من الملح.

حدث ذلك في وقت أنجزت البندقية فيه اكتشافا مهما. فقد فهمت أن تجارة الملح أكثر ربحا من إنتاجه. وبدءا من العام ١٢١٨، دفعت حكومتها للتجار مقابلا ماليا عن الملح الذي يأتي من الخارج ليوضع في البندقية، ونتيجة لذلك، أصبح شحن الملح إلى البندقية مربحا، بما مكن التجار من تحميل سفن الملح ببضائع أخرى، وقد بات في استطاعتهم أن يبيعوها بأسعار أقل من منافسيهم، بحكم الدعم المالي المقدم للملح. وبذا، صار في مقدور تجار البندقية أن يرسلوا سفنهم إلى شرق المتوسط، حيث انتظرتهم شحنات ثمينة من توابل الهند، لبيعها لاحقا في غرب أوروبا بأسعار أقل كثيرا من منافسيهم.

وفي المقابل، أدى الأمر نفسه إلى ارتفاع سعر الملح في البندقية نفسها. ولم يبال البنادقة بذلك، مادام ضمن سيطرتهم على تجارة التوابل والحبوب، وعندما يهبط محصول الحبوب في إيطاليا، تستعمل حكومة البندقية مداخيل الملح لدعم استيراد الحبوب من أماكن أخرى في المتوسط. وبذا صارت المدينة ركنا مهما في تجارة الحبوب الإيطالية.

وبعكس احتكار الملح في الصين، لم تتملك حكومة البندقية الملح، بل أخذت أرباحا من تنظيم تجارته. وبفضل عوائد ثرية من الملح المرتفع الثمن، استطاعت الحكومة تمويل ضروب أخرى من التجارة. وبين القرنين الرابع عشر والسادس عشر، حين تصدرت البندقية مرافئ تجارة التوابل والحبوب،



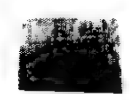
مثّل الملح ٣٠ إلى ٥٠ في المائة من مستورداته وزنا. وتعين أن يمر الملح كله عبر المؤسسات الحكومية. وأصدرت إدارة الملح ـ كاميرا ساليس ـ أذونات تحدد للتجار ليس فقط كمية الملح المستورد، بل وأمكنة استيراده وأسعاره.

وعملت الإدارة على صيانة المباني العامة الفخمة ونظامها المائي المعقد، الذي حال دون غرق تلك المدينة. وهكذا مولت إدارة الملح مظاهر العظمة والبذخ في البندقية، بما فيها التماثيل والمنحوتات المزخرفة.

وبنت المدينة شهرتها على كونها ممولا مأمونا، مما سعّر الرغبة في الحصول على عقودها الحكومية في التجارة. واستطاعت أيضا أن تملي شروط تلك العقود. وفي العام ١٢٥٠، وافقت البندقية على إمداد مانتوا وفيرارا بالملح، لذا نصت تلك العقود على أن هاتين المدينتين يجب أن تشتريا ملحا من البندقية حصريا. وبات ذلك نموذجا من عقود الملح الخاصة بالبندقية. وغدت المدينة مصدرا للملح بالنسبة إلى دول أكثر فأكثر. واحتاجت، تاليا، إلى شراء المزيد من تلك المادة. وساعدت أموال إدارة الملح التجار على الذهاب إلى أبعد فأبعد في المتوسط. واشتروا الملح من الإسكندرية في مصر، ومن الجزائر، ومن شبه جزيرة القرم في البحر الأسود، ومن سردينيا، وإيبيزا، وكريت، وقبرص. وحيثما ذهبوا، حاولوا دوما السيطرة على ورش الملح، وحتى شرائها إن استطاعوا إلى ذلك سبيلا.

لم يكن إنتاج الملح لخدمة أسطول البندقية أمرا يسيرا. وتضمن أشغالا شاقة مثل نقل الوحل والصخر، وتنظيف البرك وإعدادها، وبناء الحواجز التي تفصل بينها، وحمل الأكياس الثقيلة المملوءة بالبلورات البيض. وكدحت عائلات بأكملها، أبا وزوجة وأبناء، في تلك الأعمال، من أجل الحصول على حفن من الملح.

وتحكمت البندقية بالأسواق عبر التحكم بالإنتاج. وفي أواخر القرن الثالث عشر، ونظرا إلى رغبتها في رفع أسعار الملح عالميا، دمرت البندقية ورش الملح في كريت، وحظرت إنتاجه محليا. فاضطر البنادقة إلى جلب كل ما يستهلكونه من ملح، وبنوا مخازن لبيع ما استوردوه. ودفعوا تعويضات لملاك ورشه في مدينتهم. وهدفت تلك السياسة إلى التحكم في أسعاره، مع الحفاظ على رضا السكان المحليين. وبعد قرنين، عندما غرق أسطول محمل بالملح الإسكندري، دخل مزارعو كريت في أزمة لافتقادهم الملح على جزيرتهم، بحيث لم يستطيعوا انتاج الجبن، الذي يتكون من مخيض الحليب المجفف والمحفوظ في الملح.



وفي العام ١٤٧٣، استولت البندقية على سيرفيا. وأجبرت خصمها المزمن على بيع الملح حصريا للبنادقة. وأصرت سيرفيا بقوة على استثناء يتعلق باستمرار بيعها الملح إلى بولونيا، جارتها في وادي نهر البو.

واستطاعت مدينة جنوا، المنافس الأول للبندقية، أن تحول إيبيزا إلى المنتج الأول للملح في المتوسط. ورد البنادقة بأن وضعوا قبرص في المرتبة الثانية. وفي العام ١٤٨٩، صارت قبرص تابعة رسميا للبندقية.

وبفضل قدرتها على التحكم الشرس بالتجارة وتوسيع سيطرتها الإقليمية، حافظت البندقية على الأسطول التجاري كاحتياطي لأسطولها الحربي. واستطاعت توظيفه في المعارك عند الحاجة. وجاب أسطول البندقية البحر الأدرياتيكي. فأوقف سفنا وفتش حمولاتها. كما طالب بأذونات موثقة تضمن انصياع سفن التجارة مع قوانين مدينة البندقية.

لم ترس أي دولة اقتصادها على الملح وسياساته بالقدر الذي فعلته البندقية، باستثناء الصين، ربما لم يكن ذلك مصادفة. فالحال أن سياسة البندقية تأثرت بإحدى أكثر عائلاتها شهرة: آل بولو.

في العام ١٢٦٠، عندما كانت البندقية مدينة التجارة العالمية، أبحر الأخوان نيقولوس ومافيو بولو، ليتاجرا مع الصين. ووصلا إلى قصر قبلاي خان، القائد الديناميكي الذي تزعم المغول وقهر الصين. وعادا في العام ١٢٦٩، مع رسائل من قبلاي خان إلى البابا. وطلب خان أن يحضر المزيد من خبراء الغرب ومثقفيه وقادته في الفكر المسيحي، إلى بلاطه ليعلموا حاشيته عن الغرب. وبعد سنتين، عاد الأخوان بولو في رحلة ثانية، مصطحبين معهم ماركو، ابن نيقولوس ذي السبعة عشر ربيعا، واثنين من الكهنة الدومينيكان. ولم يكمل الأخيران الرحلة الشاقة. ولكن ماركو تحملها ملازما أباه وعمه.

وإذا صحت روايته عن مغامرته تلك، فإن أي مراهق لم يحز أفضل منها إطلاقا. فقد سافر الجمع عبر طريق الحرير الذي يعبر آسيا الوسطى وحوض تاريم. وبعد أربع سنوات من مغادرتهم البندقية، وصلوا إلى شاندو، التي سماها الشاعر صامويل تايلور كولردج في قصيدة شهيرة كسزانادو، وهي العاصمة الصيفية لقبلاي خان إمبراطور المغول. وبحسب ما روى ماركو، لم يحبط الإمبراطور أن الأخوين بولو لم يعودا بممثل لمعارف الغرب سوى

المراهق ابن نيقولوس. وسافر ماركو في أرجاء الإمبراطورية الشاسعة (الصين) التي فتحها قبلاي خان قبل سنوات قليلة من قدومهم. وتعلم لغاتها. ودرس ثقافاتها. ووثق ذلك كله تدوينا إلى الإمبراطور.

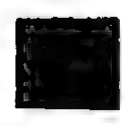
وبعد ذلك بنحو ٢٥ سنة، في العام ١٢٩٥، عاد آل بولو إلى البندقية. لم يتعرف عليهم سوى قلة من الناس. وبعد عودته بثلاث سنوات، خدم ماركو بولو، ككل تجار البندقية، في الأسطول الحربي خلال الحرب مع جنوا، المنافس المر لمدينته. ووقع في الأسر. وقص مغامراته على زميل له في السجن اسمه روستيسيللو، المؤلف المعروف نسبيا للحكايات من بيزا.

ثمة إشكالات عدة عن روستيسيللو. فلربما تصرف كثيرا فيما نقله من روايات. ثمة قصص بأكملها تبدو وكأنها مستعارة من كتبه السابقة، التي كانت قصصا خيالية ذات طابع رومانسي. ومثلا، فإن وصول آل بولو إلى بلاط قبلاي خان يحمل شبها مقلقا مع رواية تريستان، عن وصول الفارس كاميلوت إلى بلاط الملك آرثر، في الكتاب الذي ألفه روستيسيللو نفسه.

ومنذ نشرها في العام ١٣٠٠، ارتاب البنادقة بها. شكك بعضهم في ما إذا كان ماركو بولو سافر إلى الصين أصلا. ولماذا لم يكتب شيئا عن سور الصين العظيم، وعادات شرب الشاي، والأميرات المقيدة أرجلهن في أحذية ضيقة؟ إغفال ماركو بولو لامتلاك الصين مطابع، في وقت لم يكن فيه هذا الاكتشاف معروفا في أوروبا بأسرها، بدا مستغربا للقلة المطلعة من البنادقة، كما لكثير من الباحثين لاحقا. ولاحظ البنادقة هذا الإغفال بجلاء أكبر عندما تمكن يوهان غوتنبرغ من ابتكار المطبعة المتحركة، مما حول البندقية مركزا رائدا في الطباعة.

وكذلك احتوى كتابه على تفاصيل لم يسمع بها أحد. وأغفل الكثير من الحقائق المعروفة لدى التجار الآخرين. وفي المقابل، تمكن مسافرون آخرون من إثبات بعض التفاصيل الغريبة في رواية ماركو بولو. وكذلك غيابه عن البندقية لأكثر من ربع قرن. وأثارت رواية بولو فضول كثير من الأوروبيين، ومن ضمنهم كريستوفر كولومبوس، حول التجارة الصينية. وبقيت حتى القرن التاسع عشر، أساسا لمفهوم الغرب عن الصين. لقد تضخمت أسطورته.

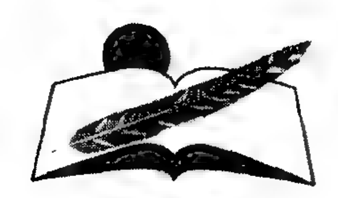
ومن المسلم به على نطاق واسع، أنه عرَّف الإيطاليين بالباستا. صحيح أن الصين، في ذلك الوقت، كما هي راهنا، حرمت الباستا الطازجة المسطحة والمحشوة، ولكن كتاب ماركو بولو لم يرو شيئا عن الباستا سوى أنه استغرب أنها

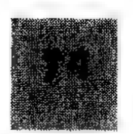


صنعت أحيانا من طحين ثمار نوع محدد من الأشجار. وترجع أقدم لفظة مستخدمة في وصف الباستا، أي المكيروني، إلى اللغة الدارجة في نابولي. وشاعت قبل عودة ماركو بولو. وترد الكلمة في كتاب من جنوا يرجع إلى العام ١٢٧٩، ويعتقد معظم الصقليين أن الباستا الأولى جاءت من جزيرتهم، بعد أن أدخلها الفاتحون المسلمون إليها في القرن التاسع. وقد عرف اليونانين القدماء زراعة الحنطة القاسية التي تستخدم في صنع الباستا. وطبخوا بعض أطباقها. وأكل الرومان شيئا يشبه اللازانيا. ولربما جاءت كلمة لازانيا من الكلمة اليونانية لاجانا، التي تعني «الشريط»، أو ربما من الكلمة اليونانية القديمة لازانون التي ربما لم تعن طعاما محددا لأنها تعني «غرفة الفخار». وبحسب هذه النظرية، فإن الرومان ابتدأوا باستعمال اللازانون ـ ربما ليس الصحن نفسه ولكنه شيء ما يشبهه ـ كقالب يخبز فيه ذلك الطبق من المعكرونة.

لم يذكر ماركو بولو قط أن الصينيين طبعوا أوراق العملة. لكنه وصف كيفية صنع كعك كاينـ دو الملح، الذي زين بطبع صورة قبلاي خان عليه، ولذا فقد استخدم نقودا. وفصل بولو أمر الملح وإدارته في الصين. ووصف مسافرين يرتحلون أياما للوصول إلى تلال من الملح الصافي، بحيث إنهم يغرفونه فورا، وكتب عن عوائد الإمبراطورية من ينابيع مياه الملح في مقاطعة كارازان، وكذلك عن فائدة الملح المصنوع في شانغلي للقطاعين العام والخاص. ووصف طريقة تصنيعه في كويغان ـ زو، ودأب الإمبراطور على جني عوائده. نادرا ما وصف ماركو بولو الملح من دون الإشارة إلى عائدات الإمبراطور منه. كان ماركو بولو تاجرا من البندقية. ولعله أبدى اهتماما أصيلا بالملح وطرق إدارته. ولربما قرر أن يجعله موضعا لاهتمامه، لأنه عرف سلفا ان قراءه في البندقية سيعيرونه اهتمامهم الكبير. وسواء أسافر إلى الصين أم لا، فإن أحد دوافعه في كتابة روايته هو تشجيع حكومة البندقية على توسيع إدارتها للملح، وخصوصا في مستعمراتها المتوسطية.

من الصعب قياس مدى التأثير الفعلي لماركو بولو. ولكن من الواضح أن البندقية، كحال قبلاي خان، وسعت فعليا إدارتها للملح، وجنت من ذلك أرباحا طائلة وقوة هائلة.





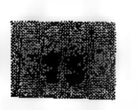
6 ميناءان وبروسكيوتو بينهما

ما الذي تمتاز به تلك البقعة من البحر الأدرياتيكي، التي لا يتوافر فيها الكثير من الملح، بحيث جذبت البنادقة إلى تجارة الملح، مع تجار سيرفيا، وكهنة كوماشيو، وأساقفة رافينا؟ لا تكمن الإجابة في البحر من أمامهم، بل في النهر الممتد خلف ظهورهم. إذ ينطلق نهر البو من القسم الإيطالي من جبال الألب، ويعبر شبه الجزيرة الإيطالية، لينثر حفنة من المستنقعات في مصبه بين مدينتي رافينا والبندقية. إن وادي البو متفرِّد في شبه الجزيرة الإيطالية إذ تكفي نظرة خاطفة إلى خارطتها لملاحظة فرادته فورا. فبين هضبة الألب في الشمال وجبال توسكانا في الجنوب، يمتد وادي البو كشريط كثيف الخضرة، بمراعيه المنتشرة على طول ضفاف ذلك النهر. إنها جنة الزراعة، والمنطقة التي ظلت دوما، وما زالت، الأكثر ثراء في إيطاليا. وتسمى اليوم إميليا ـ رومانيا.

لقد شق الرومان طريقا سموه فيا إميليا (يحمل اليوم اسم الطريق السريع الثامن إيه ـ ٨) ليربط بين أمكنة صارت مراكز ثقافية وتجارية،

«أدى التنافس على الملح إلى "حرب شيوغيا" التي امتدت بين العامين ١٣٧٨ و١٣٨٠»

المؤلف



بدءا من بياسينزا ومرورا ببارما وريجيو ومودينا وبولونيا، ووصولا إلى ساحل البحر الأدرياتيكي. واعتمدت الثروة الزراعية لهذه المنطقة على شيئين: مرافئ لبضائعها، ومصدر للملح اللازم للزراعة، وعبر منافسة شرسة على طرفي نهر البو، صارت جنوا على المتوسط والبندقية على الأدرياتيكي، أكبر مرفأين في العصور الوسطى.

وليس بعيدا عن تلك الطريق، تقف أطلال مدينة فيليا الرومانية، في السهول الغناء لإميليا ـ رومانيا. ولطالما أربكت فيليا المؤرخين لأنها لا تنسجم مع القواعد التي اتبعها الرومان في اختيار المواقع لإنشاء المدن عليها. ليس فقط أنها بعيدة من الطريق، بل إنها تحاذي الجانب البارد من الجبل، ولربما تمثل القاسم المشترك الوحيد بينها وبين المدن الإيطالية المهمة الأخرى، في قربها من مصدر للملح. لقد شيدت فيليا فوق خزان أرضي لينابيع النقيع المالح، وسرعان ما اشتهرت بأنها الموضع الأضخم لإنتاج الملح: سالسوماجيوري.

يرجع السجل الأول عن إنتاج الملح في فيليا إلى القرن الثاني للميلاد. وكالكثير من ورش أخرى، فإنها هجرت بعد سقوط الإمبراطورية الرومانية. وأعاد بناءها شارلمان، الإمبراطور الروماني المولع بالدين والفتوحات، نظرا إلى حاجة جيوشه إلى الملح، وظهر اسم سالسو للمرة الأولى في وثائق تعود إلى العام ٨٧٧ م.

وفي الأزمنة القديمة، زودت آبار النقيع بدولاب ضخم، يشغل بالأقدام، لتدوير الماء، وذلك بأن يراوح رجلان مقيدان من عنقيهما، في أسفله، في مكانيهما، فيما أرجلهما تنتقل من عارضة إلى أخرى، فيدور الدولاب. ويفعل الشيء نفسه رجلان آخران، ومقيدان من العنق أيضا، في أعلى الدولاب. ويُنقل الماء من البئر باستمرار، عبر سلسلة من البراميل مشدودة بالحبال إلى عمود ضخم مثبت في قلب الدولاب. ويتعيّن غلي النقيع المستخرج من البئر للحصول على الملح، وفرض ذلك على مالك البئر، دوقا كان أو لوردا، السيطرة أيضا على مساحة من الغابات للحصول على الأخشاب.

وبداية من القرن الحادي عشر، سيطرت عائلة بالوفيشينو على تلك المدينة وآبارها. ومع حلول العام ١٣١٨، استولت مدينة بارما على الآبار الإحدى والثلاثين التي يمتلكها آل بالوفيشينو، واعتبر ذلك أمرا جللا بحيث

إنه سجل في جدارية بالجص في قصر المدينة، إن من يسيطر على آبار النقيع في سالسوماجيوري، يهيمن أيضا على المنطقة. ولذا، اعتبر الاستيلاء على الآبار الإحدى والثلاثين مؤشرا إلى انتقال السلطة من الإقطاع ولورداته إلى حكومة المدينة.

في القرنين السابع والثامن، قبل شروع شارلمان في إعادة تشغيل آبار سالسوماجيوري، أحضر البحارة الملح من البحر الأدرياتيكي إلى بارما، ودفع أجر ذلك الجهد إما بالمال وإما بالبضائع، بما فيها أشهر لحم مملح فيها: «هام» بروسكيوتو دي بارما، وشكلت بارما مكانا ملائما لإنتاج الـ«هام» لأن الريح تصلها من الجبل ثم تكمل طريقها إلى البحر، مما أمَّن لها المطر والهواء الجاف اللازم للـ«هام»، الذي يعلق لأيام في الهواء بعد تمليحه، ورصفت منصات تجفيف ذلك اللحم من الشرق إلى الغرب، لكي تواجه دائما ريح الجبل الجافة.

أعطى بارتولوميتو ساشي، وهو من قاطني مدينة كريمونا في وادي البو، اشتهر ككاتب باسم بلاتينا، تعليمات واضحة لاختبار نوعية الـ «هام»:

> ***ادخل سكينا في منتصف الـ«هام» وشمه: إذا حسنت رائحته، فان اللحم جيد، وإن ساءت، ارمه فورا.***

حاز «هام» بارما الطيب الرائحة شهرة في إيطاليا. ونسب حسنه ليس فقط إلى الهواء الجاف، بل أيضا إلى الطعام الخاص الذي يعطى لخنازير تلك المنطقة، والذي تضمن جبنا محليا. والحال أن وادي البو، حيث تفضل الزبدة على زيت الزيتون، يعتبر المنطقة الوحيدة لإنتاج مشتقات الحليب في إيطاليا. وبحسب بلاتينا، فإن تفضيل الزبدة هو أمر أملته الحاجة أكثر من الذوق:

> ***يستعمل معظم قاطني المناطق الشمالية والغربية الزبدة بدل زيت الزيتون أو الشحم، في إعداد بعض الأطباق، لأنهم يفتقرون إلى الزيت، كحال معظم المناطق المشابهة. إن الزبدة دافئة ورطبة، وتمد الجسم بكمية من الدهن، ولكن كثرة تناولها تتعب المعدة.***

لاحظ أن بلاتينا نظر إلى قدرة الزبدة على تكديس الشحم في الجسم، كفضيلة، والحال أنه كاتب اعتاد ملاحظة الأشياء غير الصحية في المآكل، بما فيها الملح، وكتب عنه:

> ***ليس جيدا للمعدة، فيما عدا إثارته للشهية. وتؤذي كثرته أيضا الكبد، والدم والعيون كثيرا.***



ولم يبد حماسة كبيرة للجبن القديم، وهو المنتج الرئيسي لمنطقته:

إن الجبن الطازج مغذ، ويخمد حرارة المعدة، ويساعد على التخلص من الدم الزائد، ولكنه مؤذٍ للبلغم، أما الجبن القديم، فإنه صعب على الهضم، ويعطل المرارة، ويسبب النقرس والتهاب غشاء الرئة ورمل الكلية وحصواتها. ويقال إن كمية قليلة منه، إذا أخذت بعد الأكل، تسد مدخل المعدة، مما يذهب بالغثيان الناتج عن المأكل الدسمة، ويفيد الهضم.

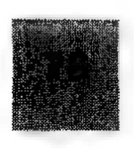
يشكل الملح الفارق بين الجبن الطازج والقديم. ويسمي الإيطاليون القشدة المخثرة للحليب ريكوتا. وتؤكل قبل أن تشرع في التحمض، وتصنع بالطريقة عينها في شبه الجزيرة الايطالية كلها، وتقضي إضافة الملح إليها، بهدف حفظها من الفساد ولكي تصمد طويلا، إلى إعطاء كل نوع من الجبن ميزاته.

ويبقى أصل الجبن غير معروف بدقة، ربما كانت بقدم تدجين المواشي، فكل ما يحتاجه صنع الجبن هو الحليب والملح، وبما أن المواشي المدجنة تحتاج الملح، فان هذين العنصرين منتشران في كل مكان. ويعتقد أن الماعز والخراف دجنت قبل الأبقار، وكذلك أن حليبها صنع جبنا قبل نظيره البقري. إن عادة جمع سوائل المواشي في أكياس مصنوعة من جلدها، ربما ساعدت في ابتكار الجبن. فالحال أن الحليب يتخثر جبنا عند ملامسته الجلد الحيواني.

وسرعان ما ابتكر مربو الماشية، وربما الرعاة، طريقة أكثر تقدما جاءتهم من استعمال غشاء معدة العجل، والمعلوم أن ذلك الغشاء يحتوي على أنزيم الرينين، الذي يخثر الحليب في المعدة تمهيدا لهضمه، وشرع هؤلاء في استخدام غشاء المعدة المأخوذ من عجل لم يفطم بعد، وبالتالي فإنه أكثر قدرة على تخثير الحليب، ولعب الملح لعبته في الأمر، وأتاح استعماله الحفاظ على تلك الأغشية التي تستخرج في فترة توالد المواشي.

صنع الرومان أنواعا كثيرة من الجبن، وتنوعت بين منطقة وأخرى، بل بين صانع وآخر، وأحيانا بين خلطة وأخرى عند الصانع الواحد.

وربما يعود جبن البارميسان إلى زمن الرومان، ويسمى حاليا بارميجيانو - ريجيانو لأنها تنتج في المراعي الخضر بين بارما وريجيو، ويرجع أول سجل موثق عن هذا النوع إلى القرن الثالث عشر، ففي ذلك الوقت، جففت منطقة المستنقعات، وبنيت سدود الري وتوسعت مساحات الأراضي المخصصة للرعي. وفي الوقت نفسه أيضا، ظهرت القواعد الصارمة لصنع الجبن، التي



تقيد بها صناعها المحليون إلى اليوم. وقد نال جبن بارما شهرة عالمية، وصار، كحاله اليوم، منتوجا مربحا. وذكره جيوفاني بوكاسيو، أبو الشعر الإيطالي الذي عاش في فلورنسة في القرن الرابع عشر، في مؤلفه الديكاميرون. وفي القرن الخامس عشر، سماه بلاتينا الجبن الرائد في إيطاليا، وزعم صاموئيل بايبس، الناثر الإنجليزي من القرن السابع عشر، أنه أنقذ نصيبه من ذلك الجبن، عند اندلاع حريق لندن الكبير، بدفنه في فناء المنزل الخلفي، وشحن إلى الرئيس الأمريكي توماس جيفرسون من ميناء فيرجينيا.

وفي بارما، تطور إنتاج الجبن والـ «هام» والزبدة والملح والطحين، ليصبح صناعة متكاملة، وفي المقابل، فإنها لم تنتج الحليب الا بكميات قليلة، كحالها اليوم. وكما تعلم المصريون قبل آلاف السنين أن السمك المملح يدر مالا أكثر من الملح نفسه، تعلم أهالي وادي البو أن بيع مشتقات الحليب أكثر ربحية من بيع الحليب نفسه.

يحلب المزارعون المحليون أبقارهم كل مساء، وينام الحليب ليلته في مستوعبات الجبن، فيتخثر ليعطي قشدة، وينفصل عنه سائل يشبه الماء يسمى مصلا، وفي الصباح يحلبون الأبقار ثانية، ويجمع صناع الملح قشدة حليب الليل، الذي يمزج بعد ذلك مع حليب الصباح. وتستعمل تلك القشدة في صنع الزبدة، ويسخن الحليب الممزوج، وتضاف إليه عصارة غشاء المعدة، المحتوي على الرينين، وكذلك المصل، ثم يسخن المزيج الجديد جيدا جيدا، لكنه لا يغلى، ثم يترك ليبرد لأربعين دقيقة، وخلال تلك الدقائق، يتخثر الحليب، وينفصل عنه مصل آخر خفيف وغني بالبروتين، يستعمل في تغذية الخنازير، وبذا، صار من مزايا بروسكويتو دي بارما أن يصنع من خنازير تتغذى على ذلك المصل، وترسل بقية لحوم تلك القطعان، بعد أخذ أفخاذها لصنع الـ«هام»، إلى مدينة فلينو، حيث تطحن ويصنع منها لحم «سلامي». (إن كلمة سلامي salami مشتقة من الفعل اللاتيني يملح to salt). ومزج صناع الملح المصل مع الحليب الكامل، عند أخر الأسبوع، لصنع الريكوتا الطازجة، وفي العادة، تُصنع الريكوتا يوم الخميس، لكي تصبح جبنا لطبق الأحد التقليدي تورتيللي دي إيربيتا. وتعني كلمة إيربيتا العشب، ولكنها في بارما تطلق أيضا على عشب محلي يشبه البنجر (الشمندر السكري) السويسري. يشبه التورتيللي دي ايربيتا طبق باستا الرافيولي المحشو بالريكوتا، جبن بارميجيانو، والإيربيتا،



والملح، ونوعين من البهارات راجا في القرن الثالث عشر، ولذا اعتبرا حمولة ثمينة لسفن البندقية وجنوا، هما: البهار الأسود وجوزة الطيب. وحينها، قدم طبق تورتيللي دي إيربيتا، كحاله اليوم، مع الزبدة وجبن بارميجيانو فقط.

واعتبرت الزبدة طعاما مرهفا ونادرا، وخصوصا زبدة وادي البو في أقصى جنوب أوروبا، قبل أن تدخل تاريخ التمليح. ففي بارما، اعتبرت الزبدة امتيازا خاصا لسادة الأجبان، الذين باعوها بأسعار مرتفعة. ولا يزال هؤلاء هم باعة الزبدة في منطقة بارميجيانو- ريجيانو.

وراجت الباستا (المعجنات) المحشوة بصلصة الزبدة، خصوصا في تلك المنطقة حيث القمح المحلي طري، على عكس حاله في باقي إيطاليا. ويُصنع منه عجين، ما يكاد يُمزج بالبيض، حتى يصبح غنيا ومرنا، لكنه يضحي هشا عند جفافه، كحال معجنات إيطاليا كلها.

كان لكل مزرعة صانع للجبن، تعرف يداه كيف تتعاملان مع الحليب، وتغوصان تحت المصل، وتستخلصان القشدة وتضغطانها، وتتعرفان إلى درجة نضجها، وعندما يعلن أن الجبن جاهز، يُحضر قماش خاص ليوضع فيه الجبن، تحت إشرافه، ويُرفع بحذر لأنه يحمل ٨٢ كيلوغراما من القشدة التي أزيل المصل عنها، وفيما يجهد الجمع لتثبيت الثوب وجبنه، يسمح للصانع وحده أن يشق تلك الكتلة بسكين حادة مسطحة ذات مقبضين، فتصبح قسمين، يرفعان لمدة يوم في القماش، قبل أن يوضعا في قوالب خشب. إن الكلمة اللاتينية المعبرة عن القوالب الخشب فورما forma هي أصل الكلمة الايطالية للجبن فورماجيو formaggio. وبعد ثلاثة أيام، توضع كتلتان من الجبن، كل منهما وزنها ٤١ كيلوغراما، لتطفوا في نقيع مالح، وتقلبا يوميا.

ويعتمد عمر الجبن على درجة امتصاصه للملح، ويحتاج الملح إلى سنتين ليصل إلى مركز القالب الكبير لجبن بارميجيانو- ريجيانو، وبعد ذلك، يجف الجبن، إذا، تعيَّن دوما بيع تلك الأجبان قبل مرور سنة عليها، حيث توصف بعدها بأنها جافة وكثيرة الملح. ولعل تحذير بلاتينا من الجبن القديم مرده قلقه من الجبن الذي مضى عليه وقت أطول من اللازم.

استعمل صناع «هام» بروسكيوتو ملح سالسوماجيوري، ولكن صناع الجبن استخدموا ملحا بحريا استقدموه إما من جنوا أو البندقية. وفي القرن السادس عشر، أعدت عائلة فارنيزي القوية ٥٠٠٠ بغل لنقل الملح من ساحل

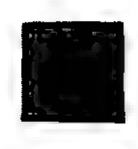
ليغيريان في جنوا، الذي يعرف اليوم باسم الريفيرا الايطالية، وحملت القوافل الملح من جنوا إلى بياسينزا، حيث نقلتها العبارات في نهر البو إلى بارما. وبخلاف شمال أفريقيا وروما القديمة، لم يشق للملح طريق مفرد، وتعيّن على كل قافلة اتباع طريق مختلفة، بحسب إملاءات لوردات الإقطاع الذين يسيطرون على مناطق مرورها.

وتمتعت المدن الداخلية في وادي البو، مثل بارما، بقوانينها الخاصة عن الملح، واستوردت الملح من جنوا والبندقية، بكلفة عكست نفسها على مستهلكيه محليا، وأدى الأمر إلى نشوء سوق دائمة لتهريب الملح على الطرقات الخلفية بين جنوا وبياسنزا وبارما وريجيو وبولونيا والبندقية.

وبادل وادي البو الملح بمنتجات الملح: السلامي و«هام» بروسكيوتو والجبن، وتغيرت تلك التجارة مع الوقت، ففي القرن الثامن عشر، عندما سيطر آل بوربون على بارما، بادل وادي البو السلع الفرنسية الفاخرة مقابل الملح، وبادلوا ملح جنوا بالعبيد الذين عملوا كمجذفين في سفن أسطول إمبراطوريتهم التجارية المتوسعة. وفي بارما، كان من الممكن خفض حكم السجن من عشر سنوات إلى خمس، إذا ما عمل المرء عبدا مجذفا في سفينة جنوية. وفي الغالب، لم يصمد هؤلاء العبيد لأكثر من عامين، مما أوجب تعويضهم باستمرار.

في القرن الخامس قبل الميلاد، وقبل أن تصبح رومانية، كانت جنوا مرفأ مزدهرا لمجموعة بشرية سميت الليغيريان، ثم بسطت روما سلطتها عليه، ثم قرطاجة، ثم روما ثانية، ثم القبائل الجرمانية، ثم المسلمون، وأخيرا، مع حلول القرن الثاني عشر، أصبحت مدينة- دولة، مثل البندقية، تتمتع بالاستقلال ومكرسة للتجارة.

اشترت جنوا الملح من هييرس قرب مدينة طولون في البروفانس الفرنسي، ويعني اسم هييرس «المسطح»، ربما للإشارة إلى مسطحات الملح، الذي أنتج تاريخيا في هذه المنطقة، ولكن، مع حلول القرن الثاني عشر، حول التجار الجنويون هييرس إلى مصدر أساسي للملح، من خلال بنائهم نظاما لاستخراجه من البرك التي تبخر مياهها الشمس. وأدى النجاح الجنوي في هييرس إلى أفول نجم تجارة الملح في بيزا في سردينيا، وانتقل تجار الملح الجنويون إلى ساردينيا، وطوروا ورش الملح في كاغلياري، مشيدين النظام عينه لاستخراجه، وبذا، صارت سردينيا من أكبر منتجي الملح في البحر المتوسط.



واشترى الجنويون الملح أيضا من تورتوزا على الساحل المتوسطي لأيبيريا، جنوب برشلونة. تقع تورتوزا في مصب نهر أيبرو، الذي ربطها مع كاتالونيا، عبر مدينة أراغون في الباسك. وبذا صار النهر ممرا مائيا للمناطق الأكثر تطورا في شبه الجزيرة الأيبيرية. ولطالما كانت تورتوزا مصدرا للملح بالنسبة إلى المغاربة. وفي القرن الثاني عشر، عندما تدخلت جنوا، كانت تورتوزا مصدرا أساسيا للملح بالنسبة إلى مرفأ برشلونة، كما بالنسبة إلى الأراغون.

وفي الدواخل الجبلية لكاتالونيا، لم يرق لدوقات كاردونا رؤية الجنويين يبيعون الملح لبرشلونة. وفي العام ١٨٨٦، ظهر رجل مغمور اسمه ويلفريدو المشعر، وأعاد بناء قلعة جبلية مهجورة منذ القرن الثامن، تبعد عن برشلونة مسافة خمسين ميلا، وانتصبت القلعة منفردة على قمة جبلية وعرة، واستطاع صاحبها أن يشرف منها على مصدر ثروته المقبلة في الجبل المقابل.

وبدا ذلك الجبل مرقطا بألوان حية ومذهلة، فصخوره وردية اللون تقطعها شرائط عريضة ملونة بالأبيض والرمادي والأحمر القاني. كان جبلا من الملح، وحفرت مياه الأمطار، التي تذيب الملح، مغاور عميقة فيه، وداخل تلك المغاور، امتدت أعمدة وردية مرقطة تزينها بلورات ببياض الثلج على هيئة متدليات كلسية من السقف، واحتوت تلك الهوابط المتشعبة على الملح، الذي يصلها من شقوق مياه الأمطار في الخارج. جاور جبل الملح نهرا مضطربا، بالأحرى فرعا من نهر الأيبرو.

وعلى مسافة من هذا المشهد، تمتد سهول خضر ومنحدرات غير حادة، وتلوح في الافق قمم جبال البيرينيه المغطاة بالثلوج.

اعتبر سادة القلعة ملاكا للجبل، وعلى سفحه امتدت بلدة صغيرة قاتمة عاش فيها عمال ورش الملح، وفي أيام الخميس، سُمح للعمال بأن يأخذوا ملحا لأنفسهم، وبدءا من القرن السادس عشر، اعتاد العمال صنع منحوتات، دينية في معظم الأحيان، من صخور الملح، التي تشبه رخاما وردي اللون، ولأنها طرية وقابلة للذوبان، سهل نحت تلك الصخور وتلميعها.

وكسا الملح، بسماكة قدمين، التربة حول الجبل، وطفا مسحوقه الأبيض منها بعيد المطر. وثمة دلائل على أن الناس أخذوا الملح من هذه المنطقة قبل الميلاد بنحو ٣٥٠٠ سنة، فقد عُثر على بعض الأدوات التي ترجع إلى حقبة ما قبل التاريخ. ومن بينها، صخور سود بطول ١٥ سنتيمترا، يستخدم أحد طرفيها للحفر والآخر للكشط.



كان الرومان أول من دوّن عن ملح كاردونا، لقد فضلوا ملح البحر، لكنهم اعتبروا ملح كاردونا ذا نوعية عالية. وفي القرن التاسع، اتحد دوقات كاردونا، وغيرهم من سادة الإقطاع في المنطقة الكاتالانية، تحت إمرة مدينة برشلونة، وأصبحت كاتالونيا، بلغتها القريبة من اللاتينية، قوة تجارية مهمة، وامتد سلطانها عبر الساحل المتوسطي، من جبال البيرينيه شمالا إلى إسبانيا جنوبا.

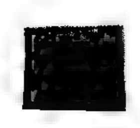
في القرون الوسطى، عُرفت كاردونا في كاتالونيا بأنها المصدر المثالي للملح اللازم لصنع الـ«هام» والنقانق، ومن العاصمة برشلونة، صدَّرت كاردونا الملح إلى أوروبا، وباتت من دعائم تجارته في ذلك الوقت، ومع حلول القرن الثاني عشر، استطاعت جنوا أن تحضر ملحا إلى برشلونة بثمن أرخص مما حصلت عليه من دوقات كاردونا الذين أحضروه عبر طريق بري تمتد خمسين ميلا، وبدأ تجار ملح كاردونا يخسرون سوق برشلونة، وشرعوا في بيعه إلى جنوا.

بعيد العام ١٢٥٠، توغلت جنوا أكثر في البحر المتوسط. واشترت الملح من البحر الأسود وشمال أفريقيا وقبرص وكريت وأيبيزا، أي المصادر عينها التي حاولت البندقية السيطرة عليها. وجعلت جنوا من أيبيزا أكبر منتج إقليمي للملح.

كان الملح محرك التجارة الجنوية، وصنعت بما اشترته السلامي، الذي بادلته في جنوب إيطاليا بالحرير الخام. وباعت الأخير لحارف لوتشا، التي باعته بدورها إلى مركز الحرير في ليون الفرنسية. ونافست جنوا البندقية ليس فقط على الملح، بل على البضائع الأخرى التي استبدلت به، مثل الأقمشة والتوابل.

كان الجنويون روادا في التأمين البحري والبنوك واستعمال السفن الضخمة المعدة لعبور الأطلسي، التي حصلوا عليها من الباسك، في تجارة البحر المتوسط، وأفسحت تلك السفن عينها لحمولات الملح في رحلات العودة. وأينما يمموا وجوههم في التجارة، حرصوا على السيطرة على ورش الملح، لكي يحملوا منها حمولة العودة.

وفي المقابل، عملت البندقية على كسب المنافسة عبر تنظيم سياسي أكثر شمولا، وكذلك بفضل نظام الدعم المالي للملح، وأدى التنافس على الملح إلى «حرب شيوغييا» التي امتدت بين العامين ١٣٧٨و١٣٨٠. ولعبت قدرة البندقية على تحويل سفنها التجارية لأغراض الحَرب، دورا حاسما، وهزمت البندقية جنوا، منافستها الوحيدة في الهيمنة التجارية على البحر المتوسط.

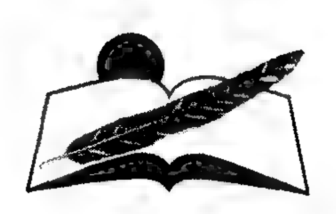


والمفارقة أن شخصين من جنوا استطاعا، في النهاية، وضع حد لإمبراطورية البندقية التجارية. كان كريستوفورو كولومبو وجيوفاني كابوتو لم يبحر أي منهما لمصلحة جنوا، بل إن كابوتو صار مواطنا من البندقية. جاءت بداية النهاية مع العام ١٤٨٨، عندما تمكن الكابتن البرتغالي بارتولوميو دياز، من الدوران حول رأس الرجاء الصالح في أفريقيا. وفي العام ١٤٩٢، حاول كولومبوس اكتشاف طريق جديد إلى الهند بالإبحار غربا. وابتدأ سلسلة من الرحلات لمصلحة إسبانيا، أدت إلى فتح التجارة عبر الأطلسي، حاملة معها توابل جديدة قيمة.

وبعدها، في العام ١٤٩٧، أبحر كابوتو الجنوي المتحول بندقيا، لمصلحة إنجلترا، وتحت اسم جون كابوت، ليفتش مرة أخرى عن طريق جديدة إلى الهند، ولاحقا، أخبر العالم عن أميركا الشمالية وثروة سمك القُد فيها. وجاء الأسوأ في السنة عينها، على يد برتغالي أخر، فاسكو دي غاما، الذي دار حول أفريقيا، ووصل إلى الهند، وعاد إلى بلاده، خلال سنتين. لم يكن فقط أن الموانئ الأطلسية باتت مطلوبة للتجارة مع العالم الجديد، بل إن البرتغاليين افتتحوا طريقا امتدت من الموانئ الأطلسية إلى المحيط الهندي ومراكز إنتاج التوابل. وبذا صار الأطلسي، وليس البحر المتوسط، عماد التجارة.

وبعد القرن الخامس عشر، لم يعد المتوسط مركزا للعالم الغربي، ولم يعد موقع البندقية نافعا لها، ولكنها حافظت على استقلالها بإصرار، وتلاشت مع المتوسط.

واستسلمت جنوا للحقائق الجديدة، وخدم أهلوها، خلال العهود الذهبية لإسبانيا، كصيارفة وممولين للقوة الأطلسية الجديدة. ولذا، استمرت جنوا كمركز تجاري، ولا تزال حاليا، مرفأ رائدا في البحر المتوسط، الذي لم يعد بحرا رائدا.





الجزء الثاني

سطوع الرنكة ورائحة النصر

«عندما حان وقت مغادرة البابا بيوس السابع روما، التي هزمها الثوار الفرنسيون، نظرت لجنة من غرفة التجارة في لندن في أمر صيد الرنكة. ولاحظ أحد أعضاء اللجنة أن إجبار البابا على مغادرة روما ربما مهد لتحول إيطاليا إلى البروتستانتية. «ليساعدنا الله»، صرخ عضو آخر. «ماذا؟» رد الأول، «هل يسيئك أن يزداد البروتستانت عددا؟». «كلا» رد الآخر، «ليس الأمر كذلك، لكن إن لم يعودوا كاثوليكيين، فماذا سنفعل بأسماكنا من الرنكة؟

(ألكسندر دوماس، قاموس المطبخ الكبير ١٨٧٣).

7 ملح لأيام الجمعة

في القرن السابع للميلاد، تحدثت أوروبا كلها باللغات الهندو ـ أوروبية، التي تعود إلى حقبة الغزو الآسيوي لأوروبا في العصر البرونزي، ما عدا الباسك. فقد حمت أرضَهم الجبلية الصغيرة على شاطئ الأطلسي، التي وزِّعت مستقبلا بين فرنسا وإسبانيا، ثقافتُهم ولغتهم وقوانينهم من الغزوات الكبرى، بما في ذلك غزو السالت والرومان.

لقد بدا الباسكيون مختلفين، بما في ذلك أنهم اصطادوا الحيتان. كانوا أول من مارس صيده تجاريا، متقدمين بذلك على الآخرين بقرون عدة. ويتمثل أول سجل عن صيد الحيتان بفاتورة في شمال فرنسا ترجع إلى العام ٦٧٠، تثبت بيع أربعين قدرا من زيت الحيتان من مقاطعة لابورد، التي غدت جزءا من فرنسا حاليا.

وخلال قرون من الصيد التجاري للحيتان، كان الزيت المغلي لشحم الحوت، القسم الأكثر ربحية فيه. كانت عظام الحوت مجزية، وخصوصا المئات من الأسنان العاجية

«بفضل الملح، أمكن جلب ثروة البحار الشمالية إلى شعوب أوروبا، ومنعت دلاء القد المملح وبراميل الرنكة المملحة المجاعة عن أجزاء كثيرة من أوروبا»

المؤلف



الصلبة في فكيه. وفي القرون الوسطى، جاءت ثروة الباسكيين من الاتجار بأطنان الشحم واللحم الأحمر، التي يمكن استخلاصها من الحوت الواحد.

في تلك الحقبة، حظرت الكنيسة الكاثوليكية أكل اللحم في أيام المناسبات الدينية. وفي القرن السابع، تزايد عدد تلك الأيام على نحو دراماتيكي. رفع عدد أيام الصوم الكبير في الفصح، وهو العادة التي استقرت في القرن الرابع، إلى أربعين يوما. ويضاف إليه كل أيام الجمعة، وهو يوم صلب السيد المسيح. وإجمالا، فإن نصف أيام السنة أصبحت «هزيلة». وتشددت الكنيسة بخصوص حظر اللحم في الأيام الدينية. وفي إنجلترا، خيم ظل قانون العقوبة على آكلي اللحم في أيام الجمعة. وظلت العقوبة تدرس في الكتب، حتى القرن السادس عشر، عندما انفصل هنري الثامن عن الفاتيكان. كما حرمت ممارسة الجنس في الأيام الهزيلة، وحدد عدد الوجبات بواحدة. واعتبر اللحم الأحمر «حارا»، فحظِر، لأنه مرتبط بفكرة الجنس. وفي المقابل، فإن الحيوانات الموجودة في الماء، وخصوصا ذيول (وليس أجسام) القندس، وثعلب الماء، والدلفين والحيتان، اعتبرت باردة ومناسبة كطعام في تلك الأيام.

ولهذا السبب، ظهر لحم الدلفين في معظم وصفات الأطعمة القروسطية. وتطلبت تلك الوصفات في الغالب مكونات مكلفة، مما يبين أن لحم الدلفين لم يكن معدا للفقراء. وفيما يلي وصفة إنجليزية، بتوابل آسيوية باذخة، من كتاب يرجع إلى تاريخ ما بين القرنين الرابع عشر والخامس عشر، ولربما عادت الوصفة إلى أزمنة أبكر.

الدلفين المُبَهَّر

خذ قطعة من الدلفين. أزل جلدها. قطعها إلى شرائح بحجم الإصبع أو أقل. خذ الخبز المغمس بالنبيذ. رش مسحوق القرفة والبهار. اغلها. نكهها بالزنجبيل والخل والملح.

خصص لحم الحيتان الطري للأثرياء، واعتبر لسانه طعاما شديد الرهافة. ولقد قدر لحم اللسان المملح من أي نوع، ولكن ألسنة الحيتان حازت منزلة خاصة. وأعطي الفقراء، الكراسبوا، الذي سمي أيضا كراسبواكس أو غرابوا. وصنع من شرائح اللحم المدهن في الحوت، التي تملح كالقديد. وتسمى بالفرنسية أحيانا «لارد دو كريم»، التي يمكن ترجمتها بـ «دهن حوت

الصوم الكبير»، لأنها من الأطعمة الرئيسية التي اعتمد عليها المزارعون في فترة الصوم الكبير، عندما تحظر اللحوم. وحتى بعد طهوه ليوم كامل، يبقى الكراسبواكس صلبا. وأكِل مع البازلاء، أي بالطريقة نفسها التي أكل بها الأثرياء لسان الحوت المملح. وأيا كانت الحال، دفع تجار نهر الرون رسوما عالية عند عبورهم جسر لندن لبيع الكراسبواكس للإنجليز. ولم يكن ذلك آخر طعام لفلاحي فرنسا يباع باعتباره أكلة مرهفة معدة لأثرياء الإنجليز.

وفي العام ١٣٩٣، نشر ثري باريسي مسِن، لم يعد اسمه معروفا، كتابا ضخما ضمنه تعليمات إلى زوجته ذات الخمسة عشر ربيعا عن إدارة شؤون المنزل. ويعطي الكتاب، الذي يعرف باسم «لا ميسناجييه دو باريس»، الوصفة التالية:

«كراسبواكس. إنه لحم الحوت المملح. يجب تقطيعه شرائح ثم طهوه في الماء. يقدم مع البازلاء».

وفي ذلك الوقت، جففت البازلاء وطهيت كما نفعل بالفاصوليا اليوم، لذا يشبه ذلك الطبق الفاصوليا مع لحم الخنزير.

«وفي أيام حظر اللحم، تُطهى البازلاء. ويجدر تناولها مع بصل طُهي في القدر لوقت مماثل لفترة طهو البازلاء، تماما كما نفعل مع اللحم. ويطهى اللارد في قدر منفصل. ويضاف إليه البازلاء. بالطريقة نفسها، في أيام حظر اللحم، توضع البازلاء في قدر فخار على النار. ويغلى البصل المقطع رقيقا في قدر آخر. وعندما يستوي الكل، اقلي البصل، ثم ضعي نصفه مع البازلاء، ونصفه في طبق خاص مع الملح. وفي أيام الصوم الكبير، استعملي الكراسبواكس كما تستعملين اللارد في الأيام العادية».

(لو ميسناجييه دو باريس، ١٣٩٣).

وفي القرن السابع، بنى الباسكيون أبراج حجر في النقاط العالية المطلة على سواحلهم، وما زالت آثار اثنين منها شاخصة إلى الآن. ومن تلك الأبراج، رصدوا الحيتان. وما أن يرى الراصد حوتا يشق بجلده الأسود اللامع مياه المحيط، حتى يطلق مجموعة من الصيحات المشفرة، التي تدل الصيادين على مكان الحوت وحجمه. وبصمت، يهرع طاقم من خمسة مجذفين وقبطان ورامي رمح على أمل أخذ العملاق البحري على حين غرة. وأحاط الباسكيون، الذين اشتهروا دائما بالقوة البدنية، رماة الرماح بالأساطير. وهولوا صورة الرجال الذين يقدرون على غرس رمح في عمق العملاق النائم.



ومع حلول القرن التاسع، عندما كانت تجارة الحيتان شغل الباسكيين الشاغل، وصل غازٍ لم يكن متوقعا: قبائل الفايكنغ. وأطلق الاسم على الإسكندنافيين الذين تركوا موطنهم سعيا وراء ثروة التجارة. ويعني الاسم باللغة النوردية القديمة «المغادر». لم يكن لديهم نقاط ارتكاز، مثل جنوا أو البندقية، ولم يعطهم موطنهم الشمالي سوى النزر اليسير من التجارة. ولو كان لديهم مصدر للملح، فلربما استعملوه في تمليح اللحوم مثلما فعل السالت، أو الأسماك، على غرار الفينيقيين. لكن من دون ملح، فإن الأسماك واللحوم تفسد بسرعة، وتمثل كل ما حازه الفايكنغ للتجارة بالأدوات المصنوعة من أنياب الفظ (حيوان شبيه بالفقمة) وقرون الوعل. وفي خضم بحثهم عن سلعة تجارية، أغاروا على المدن الساحلية في شمال أوروبا، وخطفوا الناس ليبيعوهم عبيدا. ولذا يظل ذكرهم مقرونا بالوحشية.

وفي المقابل، كانوا أقواما مبتكرين، وبناة سفن بارعين، وبحارة مهرة، وتجارا حاذقين. وبادلوا أسراهم بالفضة، والحرير، وأواني الزجاج، وكماليات أخرى ساهمت في تغيير نمط حياة الأرستقراطية في إسكندنافيا. وبفضل سفنهم السريعة، أغاروا على سواحل فرنسا وإنجلترا. وبدءا من العام ٨٤٥، تحولت تلك الغارات إلى حملات ضمت مجموعات كبيرة من الجند. وبسط الفايكنغ سطوتهم على مقربة من نهري اللوار والتايمز، واستعملوها للإغارة والتجارة، وتاجروا مع روسيا والقسطنطينية والشرق الأوسط. ودفعت المدن الأوروبية الكبرى، مثل لندن وباريس، أموالا لكي يتركها الفايكنغ تعيش بسلام.

وفي القرن التاسع، بسط الفايكنغ نفوذهم عبر نهر الأدور على الحدود الشمالية للباسك، ولا تظهر المدونات أنهم علموا الباسكيين صناعة السفن، والحال أن الفايكنغ صنعوا سفنا أفضل، لأنهم بنوا هيكلها من ألواح متداخلة. والمعلوم أن الباسكيين بنوا سفنا مماثلة في تلك الفترة عينها، بل سرعان ما اشتهروا كأفضل بنائين للسفن في أوروبا.

ومع سفنهم الجديدة، المتينة والقادرة على الإبحار لمسافات طويلة بحمولة ضخمة، لم يعد الباسكيون مقيدين بالصيد الشتوي للحيتان في موطنهم خليج باسكاي. فلقد حملوا قوارب التجذيف على سفنهم، وأبحروا لأكثر من ألف ميل. ومع حلول العام ٨٧٥، أي بعد جيل واحد من حلول الفايكنغ بين ظهرانيهم، استطاع الباسكيون الإبحار لمسافة ٢٥٠٠ كيلومتر، للوصول إلى جزر فارو، حيث يقيم الفايكنغ.

وفي تلك الشتاءات الباردة في عمق المياه الشمالية، اكتشفوا ما هو أكثر ربحية من صيد الحيتان: سمك القد في الأطلسي. وغالبا ما تصمد هذه الأسماك النهمة، لأن لحمها الأبيض لا يحتوي شحما. إن الشحم يقاوم الملح، ويبطئ من توغله في السمكة. ولهذا السبب، يتعين ضغط السمك المدهن في البراميل، بعد تمليحه. وفي المقابل، يمكن حفظ القد بمجرد وضعه في الملح. ومن غير الممكن أيضا تعريض السمك المدهن للهواء أثناء تمليحه، لأن شحمه يصبح زنخا. فيما يمكن تجفيف القد، وما يشبهه من أسماك الحدوق والأبيض، في الهواء قبل تمليحه، مما يسهل عملية تمليحه، مقارنة بالأنشوفة والرنكة.

هل أخبر الفايكنغ الباسكيين عن القد أو حتى باعوه لهم؟ خَبَر الفايكنغ القد جيدا في المياه الإسكندنافية. وبعد أقل من قرن على ظهورهم في الأدور، استقرت مجموعة من الفايكنغ في جزيرة آيسلندا، ثم انتقلت إلى غرينلاند، ومنها إلى نيوفاوندلاند (أمريكا الشمالية)، بعد ذلك بألف سنة. وأينما ذهبوا، اصطادوا القد، وجففوه في الرياح القطبية. وبمجرد إدراكهم أن القد المجفف يمثل سلعة مهمة للمبادلات التجارية، شادوا ورشا لتجفيفه في آيسلندا، تمهيدا لتصديره.

لقد أمضى الباسكيون قرونا محاطين بالإمبراطورية الرومانية، حيث السمك المملح طعام شائع. وربما دفعهم ذلك إلى التفكير في تمليح لحم الحيتان، ثم شرعوا في تمليح القد، انفتحت أمامهم سوق هائلة. لقد اعتاد العالم الروماني أكل السمك المملح، ثم أتاه الباسك بسمك مملح من نوع جديد، بلحم أكثر بياضا ورشاقة، رأى فيه الكثيرون بديلا أفضل مما اعتادوا أكله من أسماك كالحة ومدهنة، تأتيهم من البحر المتوسط. ولأنه خال من الدهن، ويجفف في الهواء ويملح بسهولة فيغدو يابسا كألواح الحطب، وُضع القد في العربات ونقلته الطرقات، حتى في المناخ المتوسطي الدافئ، إنه أفضل من الكراسبواكس، وبسعر مماثل. وقد أجازت الكنيسة أكله في الأيام الدينية، لأنه سمك. ومن رغب في أطباق أكثر غنى، لم يحتج إلا إلى مكونات غنية لتتكهته.

ترأس غليوم تيرل،الذي يعرف أيضا باسم تايفان، طاقم طهاة الملك الفرنسي شارل الخامس. وعرف مليكه على الملفوف. وبحسب تقاليد الطهاة الفرنسيين، عمل منذ طفولته في مطبخ ملكي في النورماندي، مساعدا في تشغيل الكور، وفي تقليب أسفدة المشاوي الكبيرة، وفي تحريك السلاسل الحديد التي تنقل القطع الكبيرة من الخزين. وتضمن عمله، كصبي متدرب،



تليين اللحم المملح الذي يعتبر من المهارات الأساسية للطباخ المحترف. ويعني اسم تايفان «الشراع»، خصوصا الشراع الصغير المتحرك في مقدم السفينة. وعثر على أربع نسخ مختلفة من مؤلفه «لو فياندييه»، الذي ضمنه وصفات كثيرة. وتحمل كلها تواريخ غير مؤكدة. وبما أن تايفان عمل بين العامين ١٣٣٠ و١٣٩٥، وأن الكتاب ضم وصفاته، لذا يعتقد أن «لو فياندييه» سابق على «لا ميسناجييه دو باريس»، مما يجعله أقدم كتاب طهو فرنسي معروف.

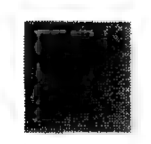
وفي لو فياندييه، كتب تايفان أن « سمك القد المملح يؤكل مع صلصة الخردل أو تسكب الزبدة المذابة الطازجة عليه». واستعار كتاب لا ميسناجييه دو باريس، الوصف عينه، لكنه أضاف نصيحة ما زالت صالحة إلى الآن: «إن القد المنقوع لفترة وجيزة مالح جدا، والذي نقع طويلا لا يصلح. لذا يجب العمل عليه فور شرائه، وتعديل ملوحته، وتذوقه قليلا».

اقترح روبرت ماي، وهو ملكي عاش في القرن السابع عشر المضطرب في إنجلترا، استعمال سمك القد في صنع الفطيرة.

> *بعد غلي القد المملح، يُزال الجلد والعظم عنه، ويفرم مع بعض التفاح، وينكَّه بجوز الطيب والقرفة والزنجبيل والبهار وحبوب الكراوية والكشمش والزبيب المفروم وماء الورد وقشر الحامض المفروم والسكر وقطع التمر والنبيذ الأبيض وخل التفاح والزبدة. املأ بها فطيرتك. واخبزها. ثم ثلجها.*
>
> (روبرت ماي، الطباخ المحترف، ١٦٨٥).

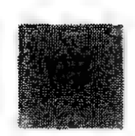
لا يتوافر سمك القد إلا في المياه الشمالية لأوروبا، لكن تمليحه أدى إلى دخوله معظم مطابخ تلك القارة، وخصوصا جنوبها حيث يغيب القد الطازج. وتحمس الكاتالانيون للقد المملح، وجلبوه إلى جنوب إيطاليا حين استولوا على نابولي في العام ١٤٤٣، وتظهر الوصفة التالية في أقدم كتاب طهو كتِب باللهجة النابولياتية:

> ***القد المملح مقليا***
>
> *اختر القد الكبير ذا الجلد الأسود، لأنه الأكثر تمليحا. انقعه جيدا. ضع زيتا وبصلا مفروما في مقلاة وسخنهما جيدا إلى حين تحول اللون إلى الأسود. أضف قليلا من الماء والزبيب وحبوب الصنوبر والبقدونس المفروم. قلبها في الزيت. عندما تنضج، أضف القد. إذا طبخت في موسم الطماطم، يمكنك إضافتها إلى المكونات السابقة، مع الانتباه إلى تسخينها جيدا.*
>
> (ايبوليتو كافالكانتي «١٧٨٧- ١٨٦٠»، الطبخ المنزلي باللهجة النابوليتانية).



سعت كل أمم شمال أوروبا المهتمة بالصيد البحري إلى المشاركة في سوق القد الصاعد والمربح، كان لديهم القد، واحتاجوا إلى الملح. وربما لعب الفايكنغ دورا في حل هذه المشكلة أيضا، فقد مثلت جزيرة نوارموتيه أولى قواعد الفايكنغ في منطقة اللوار الفرنسية. ويتألف ثلث هذه الجزيرة الضيقة والطويلة، التي لا تبعد كثيرا عن الأرض الفرنسية عند مصب اللوار، من سبخات طبيعية، تمتلئ بالماء مع المد المتكرر دوريا، مما يجدد ما تحتويه من مياه البحر. وقد أتقن الفايكنغ استخراج الملح بتبخير مياه البحر بواسطة الشمس، وعثر على آثار عن استخدامهم تلك الطريقة، في النورماندي. ولكن الطقس الشمالي جعل تلك الطريقة غير مجدية، بفعل كثرة المطر وعدم سطوع الشمس لفترات كافية. ولا يعرف بالتحديد، متى شرعت جزيرة نوارموتييه في بناء نظام لاستخراج الملح، باستخدام سلسلة من البرك السطحية. وامتد النظام عينه إلى مستنقعات بورينييف وغيراند وجزيرة ايل دو ريه، التي تبعد نحو مائة كيلومتر إلى الجنوب. وكما الحال بالنسبة إلى نقلهم خبراتهم في بناء السفن إلى الباسكيين، لا توجد وثائق تثبت أن الفايكنغ علموا تقنيات بناء برك اصطناعية لاستخراج الملح. وفي المقابل، يعرف أن قدومهم ترافق مع زيادة كبيرة في إنتاج الملح، وأن نظام البرك انتشر في وقت ما من القرن التاسع أو العاشر، وأن الفايكنغ أشرفوا على بناء أنظمة مشابهة لاستخراج الملح في جنوب إسبانيا. ولأن غيراند تقع في المنطقة السالتية من بريتاني، رفض مؤرخوها، بسبب انحيازهم القومي، نظرية التعلم من الفايكنغ. وفضلوا القول إن السالت توصلوا إلى ذلك النظام بأنفسهم، الأمر الذي يحتمل أن يكون صحيحا أيضا. وأما الشيء الأكثر تأكيدا، فهو أن الفايكنغ باعوا ملح هذه المنطقة إلى دول بحر البلطيق وشمال أوروبا، وترافق ذلك مع شقهم أهم طرق الملح في أواخر القرون الوسطى وبداية عصر النهضة.

ومع إدراك الأوروبيين لأهمية نظام البرك في استخراج الملح، صارت منطقة خليج بورينييف، في شبه جزيرة بريتاني، مركزا رائدا لتلك الصناعة. فقد شكل ذلك الخليج أقصى نقطة في شمال أوروبا يصلح مناخها لاستخراج الملح بالتبخير الشمسي. وكذلك، فإن الساحل الأطلسي للخليج ازدهر اقتصاديا، بسبب القد، متصلا مع النهر الذي يضم جزيرة لاستخراج الملح. وباتت غيراند في القسم الشمالي لمصب نهر اللوار، وبورينييف في القسم الجنوبي، إضافة إلى جزيرة نوارموتييه، مناطق رئيسية لصناعة الملح.

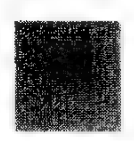


استقرت مجموعة من الفايكنغ في جزيرة أيسلندا، مكونة شعبها، وبقيت مجموعة أخرى في جزر فارو، وأعطي القسم الأساسي من الفايكنغ أراضي في حوض السين، متعهدين حماية باريس، واستقروا في شمال فرنسا. وخلال قرن، أتقنوا اللغة الفرنسية، وعرفوا باسم النورمانديين، وسرعان ما اختفى الفايكنغ.

في تلك الأثناء، أبحرت سفن الباسكيين الضخمة وقد حملت ملحا، لتعود ممتلئة بالقد. لقد هيمنوا على سوق القد المملح، بمثل ما فعلوا بالنسبة إلى سوق الحيتان، ووظفوا خبراتهم مع الحوت، ليزيدوا من كفاءة صيدهم القد، لقد كانوا بحارة أكفاء. وحملوا سفنهم الضخمة بقوارب صيد صغيرة، أنزلوها في المياه البعيدة حيث يتوافر القد، وصار ذلك أسلوبا معتمدا في أوروبا كلها. واستمر حتى خمسينيات القرن العشرين، عندما حول بعض البريطانيين والبرتغاليين أساطيل صيدهم إلى السفن ذات المحركات، المزودة بشبكات للسحب.

لقد اصطاد آخرون، غير الباسكيين، القد في القرون الوسطى، وشمل ذلك صيادي الجزر البريطانية وإسكندنافيا وهولندا وبريتاني والقسم الأطلسي من فرنسا. لكن الباسكيين وحدهم عادوا بالصيد الوفير من القد، وشك البريطانيون بأن الباسكيين عثروا على جزيرة للقد في مياه المحيط. وفي مطلع القرن الخامس عشر، شاهد أهالي أيسلندا سفن الباسك تمخر البحر صوب الغرب، متجاوزة جزيرتهم.

هل وصل الباسكيون إلى أميركا قبل رحلة جون كابوت في العام ١٤٩٧، وقبل عصر الاكتشافات الكبرى؟ خلال القرن الخامس عشر، ساد ذلك الاعتقاد لدى معظم دول صيد القد في أوروبا. ونظرا إلى غياب الدليل المادي، شكك كثير من المؤرخين في هذه النظرية، مثلما شككوا في وصول الفايكنغ إلى أمريكا أيضا. وفي العام ١٩٦١، عُثر على بقايا ثماني سفن للفايكنغ، يرجع تاريخ بنائها إلى بداية القرن الثاني للميلاد، في نيوفاوندلاند، في منطقة تدعى لانس أو ميدو. وفي العام ١٩٧٦، اكتشفت آثار قاعدة باسكية لصيد الحيتان في ساحل لابرادور الأميركي، لكنها ترجع إلى العام ١٥٣٠، وكما الحال مع رحلة ماركو بولو إلى الصين، فمن غير المستبعد وصول الباسكيين إلى شمال أمريكا قبل كولومبوس.



يُبقي الصيادون مناطق عثورهم على الأسماك سرا، وحافظ الباسكيون على سرهم، وربما حذا الآخرون حذوهم. وتشير بعض الدلائل إلى وصول حملة بريطانية لصيد القد إلى أمريكا الشمالية قبل رحلة كابوت بأكثر من ١٥ عاما، ويعتقد البرتغاليون كذلك أن صياديهم وصلوا أمريكا قبل كابوت.

وفي الوقت نفسه، انهمك المستكشفون في إعلان اكتشافاتهم. وروجوا أن سمك القد في أمريكا الشمالية أكثر من أي شيء رأته عيون الأوروبيين. أرسل رايموندو دي سونسينو، مبعوث دوق ميلانو إلى لندن، رسالة إلى دوقه يذكر فيها أن أحد بحارة كابوت وصف له كيف أنهم أنزلوا السلال على جنبات السفينة، وغرفوا سمك القد.

وبعد رحلة كابوت، تتالت حملات الصيد الكبرى، انطلاقا من مرفأ بريستول، سان ـ مالو في شبه جزيرة بريتاني، لاروشيل على الساحل الأطلسي لفرنسا، مرفأ لاكورونا في غاليسيا السالتية، ومن مرافئ البرتغال. وتضاف إليها مرافئ الصيد في الباسك، التي احترفت صيد القد والحيتان، مثل بايونيه، بياريتز، غوثاري، سان ـ جان ـ دو ـ لوز، وهونديايي على الجانب الفرنسي. وكذلك فيونتيرابيا، زاروتز، غوتاريا، موتريكو، أونداروا وبيرميو على الجانب الإسباني. وعلى متن كل من مئات السفن التي احتضنتها تلك المرافئ، تسنم «سيّد للملح» رتبة ضابِط متقدم، وتعين عليه اتخاذ القرارات الصعبة عن الكميات المناسبة من التجفيف والتمليح في كل رحلة. فكل زيادة أو نقصان يمكن أن تفسد مهمة الصيد.

في القرون الوسطى، استخدم الملح في صناعات عدة، إضافة إلى استعماله في حفظ الأطعمة. فقد استخدم في: تمليح الجلود، تنظيف المدافئ، تلحيم الأنابيب، تلميع الأواني الفخارية. واستُخدم دواءً لشكايات عدة تتراوح بين أوجاع الأسنان واضطرابات المعدة و «ثقل الرأس». وأدى انفجار صناعة تمليح القد، بعد رحلة كابوت، إلى تصاعد كبير في الحاجة إلى الملح البحري، الذي ظُن أنه وحده المناسب لتمليح الأسماك.

بالنسبة إلى البرتغاليين، عَنَت تجارة القد سنوات من النمو للصيد وصناعة الملح. وقد بنيت لشبونة على خليج واسع ذي مدخل ضيق. وشكلت أفييرو، المشادة على مستنقعات في مدخل ذلك الخليج، مكانا مثاليا لاستخراج الملح، وقادت صناعة استخراج الملح في البرتغال منذ القرن



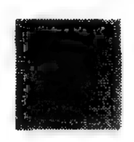
العاشر. ومع تنامي الطلب، أنشئت ورش الملح في سيتوبال، جنوب العاصمة لشبونة. وسرعان ما صارت المصدر الأساسي للملح في تلك البلاد، ونال ملحها شهرته أوروبيا بسبب جفاف بلوراته البيض الكبيرة، واعتبر مثاليا لتمليح الأسماك والجبن.

وقبل فورة القد في القرن السادس عشر، كانت لاروشيل مرفأ صغيرا، لأنها لا تتصل بأي نهر. وفجأة، صارت المرفأ الأوروبي الأول في الصيد، بسبب موقعها على الأطلسي، وقربها من ورش الملح في ايل دو ريه. وبين رحلة كابوت في العام ١٤٩٧ والعام ١٥٥٠، تظهر المدونات أن ١٢٨ حملة صيد من أوروبا إلى نيوفاوند لاند، انطلق أكثر من نصفها من لاروشيل، بعد أن حُمِّلت ملحا من ايل دو ريه.

وحازت مرافئ بريتاني ميزة امتلاكها للملح، فقد فُرضت ضريبة ثقيلة على الملح في فرنسا. وفي المقابل، ولأجل اجتذاب دوقية بريتاني للملكة الفرنسية، أعفيت الدوقية من تلك الضريبة، التي سميت غابيل. ولم تبعد مرافئ بريتاني الأطلسية الشمالية كثيرا عن ورش الملح في غيراند ونوارموتييه وبورينييف.

امتلك الشماليون سمك القد، لكنهم افتقروا إلى الملح. وحاز الجنوبيون الملح، ولم يكن لديهم قد، ولم يكن لدى الباسكيين أي من هذين الشيئين. وفي القرن الثالث عشر، تفاوضوا بشأن خبراتهم في بناء السفن، مع مصدر مستقل للملح، فقد بنوا لجنوا سفنا ضخمة قوية، مقابل إمدادها لهم بالملح من جزيرة ايبيزا.

وافتقرت إنجلترا، صاحبة الأسطول البحري القوي والصيادين الطموحين، إلى الملح البحري. وعلى ساحل القناة الإنجليزية (المانش)، أنتج الملح البحري بغسل رمال الشاطئ، ثم غلي الماء وتبخيره. وكلفت هذه الطريقة أكثر بكثير من تبخير مياه البحر بواسطة أشعة الشمس. «إن الملح الصخري والملح الأبيض الذي تصنعه إنجلترا، هما أقل جودة من نظيرهما ملح الخليج المستورد من فرنسا، خصوصا في استخدامات مثل تمليح الأسماك». ذلك ما كتبه ويليام براونريغ، وهو طبيب إنجليزي، في العام ١٧٤٨، في كتابه «فن صنع الملح العادي». وتشير تسمية «ملح الخليج» إلى ذلك الذي يستخرج بنظام البرك والتبخير بأشعة الشمس، الذي استوردته إنجلترا من خليج بورنييف،



والذي يسميه الألمان إيسالز. ساد الساحل الممتد بين غيراند وإيل دو ريه، صناعة الملح إلى حد أنه بات اسما للملح الذي يستخرج بنظام البرك والشمس. وثمة أملاح أفضل منه، فقد صنع الشماليون الملح بغلي نسيج النباتات المتحلل في الماء. وأصفى منه وأشد نقاء ملح أهل الجنوب، مثل ما صنعته سيتوبال. وكثيرا ما وصف ملح الخليج الفرنسي بأنه رمادي، وحتى أسود وأحيانا أخضر. ولكنه كان دانيا وغير مكلف ومتوافر بحباته الكبيرة، خصوصا بالنسبة إلى شمال أوروبا. وفي منازل الأثرياء، استعمل ملح الخليج للتمليح، وقدم الملح الأبيض، الأغلى ثمنا، على الموائد. واشترت الأسر المتوسطة ملح الخليج الرخيص، وأذابته نقيعا يُغلى للحصول على ملح أكثر نقاء ليقدم على المائدة. ويعطي لا ميسناجييه دو باريس وصفة مماثلة للحصول على «ملح أبيض».

ثمة مجتمعات متشابهة على سواحل الأطلسي، هي من الأمكنة السالتية القليلة التي نجت من الروْمَنة. ويتشابه جنوب ويلز مع مدن جنوب بريتاني، بمسطحاتها الموحلة بفعل أثر المد ، ومستنقعاتها المملوءة بالقنوات غير المتوقعة وبالبرك. ووصف الشاعر دايلان توماس، من جنوب ويلز، موطنه بـ «الأرض المغلفة بالماء»، مما يصلح أيضا في وصف غيراند التي تتوسط أرضا مساحتها ١٠٠ ألف أكر (كل أكر يساوي ٤ آلاف متر مربع) تتصل بفتحة ضيقة مع الأطلسي. وتصل قوة المد إلى حد أن مدينة مثل إسكوبلاك أغرقها المد في القرن الرابع عشر. وبعد تلك الحادثة، حرص منتجو الملح على بناء جدار بطول ٢٨ كيلومترا ليفصل البحر عن المستنقعات، ويمنع الجدار غرق ٤٤ ألف أكر من برك الملح، ولا يزال شاخصا إلى اليوم. وفي هذه البقعة، يسمى عامل الملح بالوديبه، التي تعني حرفيا العامل في المستنقع.

وتشق أراضي المد، وتُسمى تريست، قناتان تتصلان بقنوات أصغر تتصل بدورها مع نظام معقد من ورش الملح الصغيرة والكبيرة. ويفسح البالودييه المجال للماء، فتدخل إلى بركة مارة بسلسلة من الصمامات في سدود خشبا، ويحدد مستوى الماء علو الفتحات غير المسدودة. ويحمل البالودييه مجرفة خشب لكشط البلورات، ويركمها في الحواجز الرملية على جانبي البرك، وتترك الأكوام لتجف، وتحمل على عربات لنقل الخشب. وتقتضي هذه الصنعة الدقة، لأن تعكير الوحل في البرك يغير لون الملح إلى الأسود. وفي الأمسية التي تهب فيها رياح جافة،

تتكون البلورات على سطح الماء، وتلمها النسوة باستخدام عصي طويلة تنتهي بعوارض مسطحة. تسمى تلك البلورات فليير دو سال (زهرة الملح). كان ذلك عملا للنساء، لأن بلورات فليير دو سال خفيفة، ولأن الأمر يستلزم لمسة أنثوية ناعمة في اقتطافها من سطح البرك. وعلى رغم ذلك، فإنهن حملن ذلك المحصول على رؤوسهن في سلال تتسع كل منها لأربعين كيلوغراما.

إن أهل بريتاني سالتيون يتحدثون لغة مشتقة من لغة فيرسانجيتوركس، وتحدث البالودييه تلك اللغة إلى عشرينيات القرن العشرين. وقد اشتق اسم غيراند من الاسم البريتاني غوين- ران، ومعناه «البلد الأبيض». وتضمنت أسماء القرى الأخرى بوول غوين، «المرفأ الأبيض»، وبوورشا باز، التي تعرف بالفرنسية باسم لو بورج دو باتز، وتعني «المكان البادي للعيان»، لأنها كانت على الجانب الآخر من مستنقع الملح. وعلى جانبيه، تنامت قرى بطرق متعرجة، وبيوت حجرية من طابقين أو ثلاثة تعلوها أسقف حادة.

حوّل صُنّاع الملح السبخات العشبية، التي يعشش فيها مالك الحزين بساقيه الطويلتين والبلشون الأبيض، إلى برك لاستخراج البلورات البيض، وتصنع السبخات متاهة مضللة، بفضل الأعشاب الطويلة والمياه القاتمة القيعان. وكما حال البحارة، يسترشد البالودييه هناك طريقه اعتمادا على نقاط ثابتة مثل الكنائس. وبذا، زادت أهمية كنيسة سان- غيينوليه ذات الحجارة السود في لو بورج دو باتز، ببرجها الذي يشبه مئذنة مغربية، وسميت على اسم شفيع البالودييه. وفي مطلع القرن السابع عشر، أضيف ذلك البرج، وعلوه ٥٥ مترا، إلى الكنيسة المشادة في القرن الخامس عشر، ليدل البحارة على المدخل الممتد من المستنقع إلى نهر اللوار.

وفي العام ١٥٥٧، وصلت ١٢٠٠ سفينة محملة ملحا من موانئ أوروبية أخرى، إلى لو كروازيك، الميناء القاسي على مدخل التلاقي بين منطقة المستنقع والبحر. وغالبا ما يفوق عدد السفن فيه أعداد حجارة المنازل في الشوارع القليلة لذلك المرفأ. فبينما أصبحت لا روشيل مرفأ فرنسا الرائد في القد، صار لو كروازيك صار ثاني أهم مرفأ فرنسي على الأطلسي، بعد بوردو، واعتمد عمله على تجارة الملح، وما يرافقها من بضائع أخرى. ولقد اشترى البريطانيون والهولنديون والدنماركيون ملح خليج فرنسا. وحتى الإسبان، فإنهم اشتروا ملح الخليج لمصائدهم في شمال أيبيريا، مثل لاكورونا.

تاجر الأيرلنديون، بدءا من القرون الوسطى، بالملح في لو كروازيك، واشتروه لتمليح الرنكة والسلمون والزبدة والجلد، وخصوصا لحوم الأبقار والخنازير. وغالبا ما شحن الملح إلى مرفأ كورك أو ووترفورد، وقدرت أوروبا ما صنعوه من قديد لحم الأبقار لأنه لا يفسد، ويعتبر الشكل الأولي لما يعرف راهنا بالكورند بيف الأيرلندي. وشحنه الفرنسيون من ميناء برست وغيرها من الموانئ في بريتاني، إلى مستعمرات السكر الجديدة في الكاريبي، باعتباره طعاما رخيصا وغنيا بالبروتين للعبيد، وحل محله لاحقا القد الإنجليزي المملح، باعتباره أرخص سعرا. وسافر الكورند بيف الأيرلندي أبعد من ذلك، إذ اعتمده الأسطول البريطاني الحربي تموينا. ونافسه في ذلك أيضا، القد المملح.

وصار الكورند بيف الإيرلندي طعاما أساسيا في جزر المحيط الهادي التي زارها الأسطول البريطاني، حيث سمي كيغ. وتناسبت تلك الجزر مع صناعة استخراج الملح، خصوصا جزر هاواي، فقد درج أهلوها على صنع الملح المنزلي بتجويف صخر على هيئة أطباق عميقة، وتجفف أشعة الشمس المياه المتجمعة فيها، وتعلموا بسرعة حفر برك التجفيف، وطوروا تجارة من خلال إمدادهم سفن الأسطول الإنجليزي والفرنسي، ولاحقا الأميركي، بالأطعمة المملحة مثل الكورند بيف، الذي صار جزءا من طعامهم أيضا. ووصف ريتشارد هنري دانا، وهو خريج من هارفرد أبحر مع أسطول تجاري أمريكي في ثلاثينيات القرن التاسع عشر، اللحم البقري المملح الفظيع الذي يضطر البحارة إلى تناوله، وراجت أوصافه بعد أن نشرها في كتاب بعنوان «سنتان أمام الصاري»، مبينا الظروف المؤلمة التي يعانيها البحارة، وقد سموا ذلك الكورند بيف «زبالة الملح»، على سبيل التشفي.

لقد أعطى بريطانيو القرن السابع عشر الكورند بيف اسمه، واستعملوا لفظة «كورن» (تعني ذرة، وتشير إلى القطع الصغيرة) للإشارة إلى الملح. وأساؤوا بأكثر من مجرد التسمية، عندما شرعوا في تعليبه في أميركا الجنوبية، وتابع الأيرلنديون إنتاجه. وظل طبقا احتفاليا يقدم مع الملفوف (الكرنب) في الميلاد والفصح وعيد القديس باتريك: (الأعياد المهمة الثلاثة في أيرلندا).

وتُظهر الوصفة التالية التي كتبها المحرر النسائي في «أيرلندا تايمز» في العام ١٩٦٨، مدى اهتمام الأيرلنديين بالكورند بيف. وتحرص الكاتبة على إزالة الالتباس بينه وبين النسخة الانجليزية بتسمية الأخيرة لحم البقر المبهّر، الذي ربما كان أقرب إلى الاسم الأصلي.



استعمل المكونات التالية في تبهير قطعة بوزن ٦ باوندات:

٣ أوراق غار

ملعقة كبش قرنفل

٦ قطع من خشب جوزة الطيب

ملعقة ممسوحة من البهار

فص ثوم

ملعقة شاي من خليط البهار

ملعقة شاي مملوءة من الملح الصخري

باوند من الملح الخشن

لطبخ اللحم يلزمك:

٦ باوندات من لحم البقر مع عظامه

٣ جزرات مقطعة شرائح

نصف لتر من بيرة المرة

٣ بصلات مفرومة

قبضة من الأعشاب المطيبة

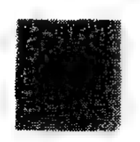
ملعقة كبش القرنفل

ملعقة بهارات مخلطة

ادعك كل المكونات الجافة ثم اطحنها مع ورق الغار والثوم. ضع اللحم في وعاء فخار كبير أو في طبق زجاج عميق، ثم ادعك الكل جيدا. يجب تكرار ذلك يوميا على مدار الأسبوع، مع الحرص على تقليب اللحم رأسا على عقب مرتين، ثم اغسل اللحم وضعه في القالب الذي تختاره. انثر عليه ملعقة من البهار المخلط وكبش القرنفل. انقله إلى وعاء عميق في أسفله طبقة من الخضار المقطعة. غطه بالماء الدافئ. ثبت غطاء الوعاء. اتركه ليطهى على نار هادئة لمدة ٥ ساعات. أضف البيرة المرة في الساعة الأخيرة.

يمكن أكله ساخنا أو باردا. ويقدم باردا في الميلاد، في شرائح. وفي تلك الحال، يرفع اللحم من الماء، ويضغط بين طبقين، مع وضع وزن في الأعلى.

(تيودورا فتسغيبون، طعم أيرلندا، ١٩٦٨).



نظر البريطانيون إلى الملح من وجهة إستراتيجية، لأن القد المملح والكورندبيف باتا من أطعمة الأسطول البريطاني الحربي، وينطبق الوصف نفسه على فرنسا. وفي القرن الرابع عشر، اشتملت التحضيرات الأساسية للحرب في دول شمال أوروبا على شراء كميات كبيرة من الملح، والشروع في تمليح اللحم والسمك. وفي العام ١٣٤٥، استهل كونت هولندا حملته الحربية على الفريزيانيين بأن أمر بتمليح ٧٣٤٢ حمولة من صيد القد. وذكر الكاهن السويدي أولايوس ماغنوس، في كتابه «في وصف شعوب الشمال ١٥٥٥»، أن المؤن اللازمة للصمود في وجه حصار طويل، تتمثل في الرنكة والأنقليس والشبوط والقد، شرط تمليحها.

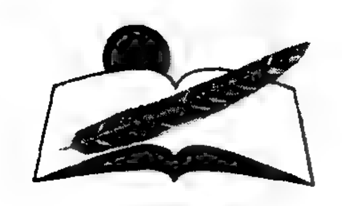
وتخصصت منطقة غيراند في السمك المملح، بما فيه سمك النازلي والورنك (سمك مفلطح) والبوري والأنقليس. وفي موسمه، خلال شهري مايو ويونيو، تؤكل أسماك السردين الصغيرة طازجة. وفي بقية العام، يوضع السردين الكبير في طبقة من الملح لمدة ١٢ يوما، ثم يغسل بماء البحر ويوضع في البراميل، وتثقب البراميل من الأسفل. ويثبت في الأعلى غطاء يرتكز عليه عمود خشب من جهة، ويوازنه صخرة من الناحية الثانية، وتخرج العصارة من الثقب السفلي. وبعد أيام، تضاف طبقة جديدة من السردين، وخلال أسبوعين من تكرار العملية نفسها، يمتلئ البرميل إلى آخره.

وملحت أسماك أخرى، وخصوصا لأجل الصوم الكبير، بما فيها الماكاريل والأنقليس والسلمون. وفي ما يلي وصفة للسمك الأبيض، سليل القد، وأخرى للأنقليس.

> *دعها تمت في الملح. اتركها ثلاثة أيام بلياليها. اغسلها في ماء حار. قطعها شرائح. اطهها في الماء مع بصل أخضر. إذا أردت أن تملحها بسرعة، نظف جوفها. قطعها شرائح. ملحها بدعكها جيدا بملح خشن.*
>
> (لو ميسناجييه دو باريس، ١٣٩٣).
>
> *خذ الأنقليس المملح واغله ليصبح طريا. شقه. اغله على نار هادئة. اقله ليصبح بنيا. قدمه في وعاء نظيف مع بصلتين سلقتا قبل تحميرهما جيدا. قدمه مع الخردل.*
>
> (روبرت ماي، الطباخ المحترف، ١٦٨٥).



لقد امتزج حافز ربحية تمليح القد مع التحسن في تقنيات استخراج الملح من البرك الاصطناعية، مع زيادة إنتاج الملح البحري، وخصوصا في فرنسا. وامتد الأثر نفسه عبر الأطلسي. وأدت زيادة الملح إلى وفرة السمك، وبات بمستطاع البحارة أن يبقوا أسماكهم في الملح لأيام عدة، بدل أن يهرعوا إلى الأسواق لبيع صيدهم قبل فساده، وخرجت حملات الصيد إلى نيوفاوندلاند من الربيع إلى الخريف. وبفضل الملح، أمكن جلب ثروة البحار الشمالية إلى شعوب أوروبا، ومنعت دلاء القد المملح وبراميل الرنكة المملحة المجاعة عن أجزاء كثيرة من أوروبا، وارتفع نصيب الفرد الأوروبي من الملح، ومعظمه على هيئة سمك مملح، من أربعين غراما في القرن السادس عشر إلى سبعين غراما في القرن الثامن عشر.



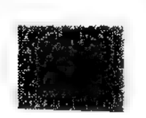
8 حلم لأهل شمال أوروبا

في بعض مناطق السويد كان ذلك «الثريد الحلم»، وفي بعضها الآخر فطائر، لكنه صنع بصمت وملح بشدة. وقضت العادات أن تأكل الفتاة ذلك الطعام المملح، من دون أي شراب، قبل ذهابها إلى النوم، لكي ترى عريسها المقبل في حلمها وليعطيها ماء ترتوي به. ولا تتوافر إحصاءات عن عدد الفتيات اللواتي وفقن في استخدام هذا النظام للبحث عن العرسان. أما الحلم السويدي بالملح، فإنه موثق. لقد حاز السويديون ثروة من الرَّنكَة، لكنهم افتقروا إلى ما يملحونها به. لقد تمثل أحد الاستعمالات التجارية للملح في القرنين الثالث عشر والرابع عشر في تمليح الرنكة. وحلت في المرتبة الثانية بعد استخدامه في تمليح القدّ في الطعام الأوروبي للصوم. وقد سادت الرنكة أسواق القرون الوسطى إلى حد أن باعة السمك في باريس سُموا هارونغيير: باعة الرنكة.

تنتمي هذه الأسماك إلى فصيلة الصابوغة التي تتميز بصغر الحجم، بذيل متشعب وبلحم مدهن، مع وجود زعنفة خلفية واحدة، مثل

...تمد ازدهار سوق
...مك المملح في القرون
...سطى على طاعة الفقراء
...ابين تحريم اللحم في
...ام الدينية»

المؤلف



السردين. وتنتمي سمكة الأنشوفة إلى فصيلة غير الصابوغة، ولكنها تتشابه معها. وفي الأزمنة القديمة، عرف أهالي البحر المتوسط سمك الرنكة، ولكن ربما كسمك محفوظ، لأنه جاءهم من بحر الشمال. وسماه الإغريق أليكسيوم، المشتقة من ألس أو هالس، كما في لفظة هالشتات، وتعني الملح. لم يتبن أبناء المتوسط الرنكة المملحة أبدا، بمثل ما فعلوه بالنسبة إلى القد المملح، ربما لأنهم حازوا أنواعا أخرى من سمك الصابوغة. ويتصل نجاح الرنكة تجاريا في القرن ١٤ بصعود قوة دول الأطلسي المنتجة لتلك الأسماك، وسيطرتها على الأسواق والتجارة بشكل غير مسبوق. صعدت أمستردام وأنتروب إلى مركز الصدارة بين مرافئ أوروبا، وتجاوزتا ما امتلكته جنوا والبندقية من أهمية. وكما صار القد المملح أساسيا بالنسبة إلى أسطولي بريطانيا وفرنسا، فإن السفن الهولندية الحربية والتجارية، موِّنت بالرنكة المملحة.

تختبئ الرنكة في مياه المحيط العميقة شتاء. وتعاود الطفو في الربيع، ثم تسبح، آلاف الأميال أحيانا، عائدة صوب أماكن وضع بيوضها وتوالدها. وتحدث هذه الظاهرة في روسيا وإسكندنافيا في بحر البلطيق، وعبر دول بحر الشمال، وفي جنوب فرنسا وشمالها، وعبر الأطلسي من نيوفاوندلاند إلى خليج شيسابيك. كتب غولز ميشليه، المؤرخ والشاعر من القرن التاسع عشر، في قصيدته البحر: «لقد صعد عالم بأكمله من الأعماق، ملبيا نداء الدفء والغريزة والضوء».

ومن خصوصيات اللغة الإنجليزية وصفها الأسماك بأنها تبحر في سكولز (قطعان مائية). وتستعمل في وصف إبحار الرنكة كلمة شولز، التي تعطي المعنى نفسه وتشتق من الجذر الأنجلوساكسوني نفسه أيضا. ويتألف قطيع الرنكة (شول) Shoal من آلاف الأسماك الصغيرة، مما يجعلها صيدا وفيرا، إذا حددت أماكنها. وفي أثناء سباحتها، تقتات الرنكة بتمرير مياه البحر بين أشداقها، التي تصبح كالمصفاة، وتؤمن لها الكثير من طفيليات زوبلانكتون، التي تعيش على سطح الماء. وتبحث الرنكة عن هذه الطفيليات المغذية بدأب. وتسافر قطعانها مئات الأميال بحثا عنها، مما يحدث تغييرا مفاجئا في مناطق صيدها. إن منطقة تعج بالرنكة قد تفرغ بصورة فجائية، ولسنوات طويلة. ويترك التغيير آثارا كارثية على صيادي تلك الأسماك. وفي

أزمان سابقة، درجت العادة على تفسير الهجرة الفجائية للرنكة، بآثام البشر في مجتمعات الصيد. وفي القرون الوسطى، اعتبر الزنى سببا رئيسيا لهجرة الرنكة.

شكلت تلك الأسماك غذاء رئيسيا للإسكندنافيين وغيرهم من شعوب بحر البلطيق ودول شمال أوروبا، ولمدة آلاف السنوات. وقد عثر علماء الآثار على عظام الرنكة بين بقايا لدنماركيين ماتوا قبل خمسة آلاف سنة. وفي القرنين الثالث عشر والرابع عشر، توافرت مصادر لإمداد تلك الشعوب عينها بالملح الوفير. ومثل الأمر تغييرا أساسيا لأن الرنكة تملح طازجة ومباشرة بعد صيدها. وبخلاف أسماك القد الممتلئة شحما، يجب تمليح الرنكة خلال يوم من صيدها. وكانت تلك القاعدة قانونا لم يخرقه أحد. وفي العام ١٤٢٤، هدد كونت هولندا بمطاردة أي صياد يملح رنكة مضى على صيدها أكثر من ٢٤ ساعة.

وثمة ابتكارات أخرى مهمة أيضا. فمنذ زمن الفينيقيين، كان الأسلوب المعتمد في تمليح الأسماك يقضي بتنظيف جوفها، وتجفيفها، وملئها بطبقات من الملح. وفي العام ١٣٥٠، شرع ويلهام بويكيلزون، وهو صياد من زيلنده في جنوب هولندا، في تخليل الرنكة بنقعها في ماء مالح، ومن دون تجفيفها. وأثبت ذلك أنه يمكن تمليح الأسماك من دون تجفيفها في الهواء ومعاناة خطر تزنخ شحمها. ويوصف ذلك الصياد عينه في بعض الوثائق باسم ويلهام بويكس: التاجر الفلامنكي. ولقرون عدة، أزجت القوى الأوروبية الكبرى التحية لبويكيلزون، أثناء صراعها للسيطرة على الأراضي المنخفضة، كمبتكر لبراميل الرنكة المملحة. وفي العام ١٥٦٠، زار شارلز الخامس، الإمبراطور الروماني الذي تربّى بين الفلامنكيين، قبر بويكيلزون تكريما لإسهاماته للإنسانية. والحال أن ابتكار بويكيلزون يتساوى مع اختراع ماركو بولو للباستا، أو حتى اكتشاف كولومبوس لأميركا، باعتبارها كلها قصصا تاريخية زائفة.

ففي زمن ابتكار بويكيلزون، كانت الرنكة تملح فعليا، ومنذ قرون طويلة، في براميل من الماء المالح، عند الإسكندنافيين والفرنسيين والفلامنكيين والإنجليز. ولم يمنع ذلك خلود أسطورة بويكيلزون، كالكثير من نظيراتها. وفي العام ١٨٥٦، نصب القيصر الروسي ألكسندر الثاني تمثالا يخلد ذكرى



الصياد الفلامنكي من القرن الرابع عشر، وسماه بينكيلز، الذي اكتشف براميل الرنكة المملحة، ونقلها إلى فنلندا، ناشرا فكرتها في إسكندنافيا. وتدل التكريمات، مهما كانت نسبة الشك فيها، على أهمية براميل الرنكة المملحة بالنسبة إلى شعوب الشمال الأوروبي.

اعتمد ازدهار سوق السمك المملح في القرون الوسطى على طاعة الفقراء لقوانين تحريم اللحم في الأيام الدينية. أما الأغنياء، فقد أكلوا السمك طازجا، أو ربوه في برك خاصة (كحال مزارع الشبوط)، إذا بعدت بهم المسافة من مرافئ الصيد. وبين القرنين السادس عشر والثامن عشر، مثل القد ٦٠ في المائة من الأسماك التي أكلت في أوروبا. وشكلت الرنكة معظم الباقي. نظر إلى الرنكة المملحة باعتبارها أدنى من نظيرتها من القد. وسئمها الفقراء الذين لم يملكوا لها بديلا كطعام للأيام الدينية. وعبر الفرنسيون عن ذلك بعبارة: إن للبراميل رائحة الرنكة دوما. وفي بريتاني، هزأ السكان من تلك الأسماك بأن أطلقوا اسم قبر الرنكة المملحة، التي أكلوها في كل عشاءاتهم، على نصب لعاشق رومانسي قضى غرقا، واسمه الأصلي قبر المانزور.

إن طعام الفقراء ذاك صنع ثروات طائلة؛ فلقد كانت الرنكة متوافرة دائما، لكن نقص الملح كان المشكلة الوحيدة.

إن تبخير ماء البحر للحصول على الملح هو طريقة مكلفة وبطيئة. واستطاع أهل شمال أوروبا ايجاد طرق عدة لصنع الملح في مناخاتهم الرمادية المطيرة. ففي شمال هولندا وجنوب الدنمارك، استخرج الملح بغلي العشب البحري، المسمى زيل. وجمع من المناطق التي يغمرها المد. وأحيانا، بنى الهولنديون سدودا رملية مؤقتة لإقفال المنطقة التي يجمعون عشب الزيل منها.

وفي العصور الوسطى، صارت زيلنده، على مصب نهر شيلده في جنوب هولندا، مركزا لملح العشب. جلب الحمالون عشب البحر إلى المنازل ليجفف ويحرق، مخلفا الرماد والملح. وبإضافة ماء البحر، يمتص الملح مخلفا الرماد. ثم يغلى النقيع للحصول على الملح. وما لم تتقن هذه الصنعة، فإنها تنتج ملحا أسود ملؤه الشوائب. وإذا أتقنت، فإنها تعطي ملحا أبيض ناعم البلورات. ويتطلب ذلك الانتباه لعدم خلط العشب مع

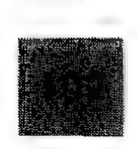
التراب، وعدم محاولة تضخيم الإنتاج بإضافة كثير من الرماد الأبيض إليه. اعتبر الملح الجيد النوعية من الأراضي المنخفضة ملائما لتمليح الرنكة، لكنه مكلف ولا ينتج إلا بكميات قليلة.

وفي منتصف القرن الثالث عشر، ندر ملح الزيل من النوعية الجيدة، وارتفع ثمنه. وعمد الجشعون إلى نقب السدود الترابية لكي تصل مياه البحر المحملة بالعشب. ويعتبر الحفاظ على السدود من القوانين المقدسة في المجتمع الهولندي، الذي يعيش في منخفض عن البحر. لذا شرع كثيرون في النظر إلى صناع الملح كفئة خطرة تهدد خط الدفاع الأول عن الأمة، وسنت قوانين لفرض ضرائب قاسية على الزيل، وكذلك تغرم كل من ينقب سدا في زيلندة للحصول على العشب البحري. وبذا ضربت صناعة الملح.

وأنتجت السواحل الإنجليزية الشمالية بعض الملح، عندما يأتي صيف استثنائي في شمسه وجفافه. وفي جزيرة ليزاو الدنماركية، وفي المياه التي تعرف هناك باسم كاتتيغات، والتي تقع بين الدنمارك والسويد، أنتج الملح بتبخير ماء البحر للحصول على نقيع كثيف، ثم يغلى لاحقا. واستخرج الفنلنديون الملح بطريقة مشابهة، مستخدمين مياه البحر القطبي قرب ما يعرف اليوم باسم مدينة مورمانسك في روسيا. استعمل الملح غالبا في مصائد السلمون المجزية. وشحن قسم منه برا إلى روسيا وفنلندا. واستعمل النرويغيون طريقة مشابهة أيضا. وعلى رغم ارتفاع سعر هذا الملح، فإن الطلب عليه جعله متوافرا. وقد كانت أوسلو عمليا مركزا لتجارته.

وصف أولوس ماغنوس كيف طور النرويغيون عملية الاستخراج بضخهم ماء أكثر ملوحة من عمق البحر. وجوفوا الأشجار لصنع أنابيب الضخ. طبقت الطريقة عينها في السويد حتى القرن الثامن عشر. وأدت إلى دمار الكثير من الغابات، لأن أشجارها استعملت أنابيب ووقودا، مع إنتاج قليل من الملح.

وأمل السويديون السيطرة على جزيرة في بحر الكاريبي لصنع الملح فيها. وتمكنوا من الاستيلاء على جزيرة سانت بارتيلمي. والمفارقة أن ما أنتجوه من ملح فيها، وشحن إلى بلادهم، لم يكن كافيا لتمليح الرنكة المخصصة لإطعام العبيد في تلك الجزيرة.



بدا النقص في الملح محبطا بالنسبة لأهل الشمال الأوروبي. فمن بين المحيطات كلها، احتوى البحر الراقد تحت ثلوج القطب وحده على أكثف قطعان الرنكة وأوسع تنوع في أصنافها. وقد كتب ماغنوس:

> *يمكن شراء الرنكة بثمن بخس وبكميات وافرة. إنها تظهر بكثرة بحيث تكاد تقفز إلى شباك الصيادين. وتبلغ كثافة قطعانها قرب الشاطئ إلى حد أنه يمكن اصطيادها بالفأس أو بغرفها بضربة ثابتة من الرمح.*
>
> (أولوس ماغنوس وصف شعوب الشمال، ١٥٥٥).

إن توافر الرنكة، وطريقة تغذيتها من ماء البحر، وسرعة موتها عند إخراجها من الماء، قادت بعض المراقبين في العصور الوسطى إلى استنتاج مفاده أن الرنكة نوع يتفرد بين الأسماك باقتياته ماء البحر نفسه. ومما زاد في سحرها الغامض، أن الرنكة بدت وكأنها تطلق صرخة عند موتها، صريرا رفيعا حادا، ربما نجم من خروج الهواء من كيس السباحة فيها. ولاحظ سكان السواحل ظاهرة أخرى هي سطوع الرنكة، والتي تنجم عن كثافة قطعانها، مما يعطي انعكاسا ضوئيا.

> *وتتوهج أعينها في البحر ليلا كالمصابيح. وأكثر من ذلك، فعندما تتحرك تلك الأسماك بسرعة في قطعان كثيفة، ثم تستدير حول نفسها، فإنها تبدو كبرق مندلع من الماء.*
>
> (أولوس ماغنوس وصف شعوب الشمال، ١٥٥٥).

جربت طرق عدة لحفظ الرنكة باستخدام كمية قليلة من الملح. وتوصل الهولنديون إلى غروين هارينغن، الرنكة الخضراء، وسميت أحيانا الرنكة الجديدة. وتصنع بتنظيف الأسماك التي تصطاد في مطلع الربيع أو أواخر الخريف، أي قبل موسم التوالد أو بعده. ثم تسحب عظامها. ويستبقى كيس المرارة لأن عصارته تقدر على تمليح السمكة. ثم تغمر الرنكة في ماء قليل الملح. ويجب أكلها خلال مدة قصيرة، غالبا ٢٤ ساعة. وبذا، فإن الرنكة الخضراء تتطلب القليل من الملح، لكنها ضئيلة النفع للتجارة.

وبالنسبة إلى اللحم والسمك، مثل الاستدخان (أي تجفيفها بالدخان)، فهو حل شمالي آخر لمشكلة نقص الملح. ويحتاج السمك المدخن إلى القليل من الملح، لأن الدخان يساعد على حفظ الأسماك، ولا يعرف أصل الاستدخان. فقد استدخن الرومان الأجبان وأكلوا «هام» وستفاليا المدخن. ولا يعرف تاريخ

ظهور أول سمكة مدخَّنة. وفي ستينيات القرن العشرين، عثر عالم آثار بولندي على ورشة لاستدخان الأسماك في منطقة زنين، ترجع إلى فترة ما بين القرنين الثامن والعاشر. ولم يفتقر السالت والجرمان إلى الملح، لكنهم مارسوا استدخان لحم «هام» لأن الشتاء الطويل البارد أرغمهم على إبقاء الأطعمة في غرف تدفأ بالنار.

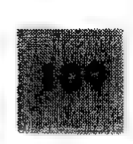
تحمل الأطعمة المدخنة إمكان حبك الأساطير عن ظهورها بطريق المصادفة، مثل القول إن فلاحا علق بالمصادفة طعاما بالقرب من النار، ثم فوجئ بحسن مذاقه في اليوم التالي... إلخ.

والحال أن الرنكة الحمراء، أشهر صادرات منطقة أنغليا الشرقية في إنجلترا المحاذية لبحر الشمال، تنقع في ماء مالح ثم في ملح صخري قبل أن تستدخن بحرق خشب البلوط والعشب. ووصف اكتشاف الرنكة الحمراء من قبل الإنجليزي توماس ناش، من أبناء أنغليا الشرقية، في العام ١٥٦٧.

وقد زعم أن صيادا من يارموث علّق ما تبقى من صيد كبير من الرنكة، لم يكن متوقعا، على عارضة في سقف غرفته. وتصادف أنه استدفأ بحطب كثير الدخان. وكم كانت دهشته عظيمة عندما اكتشف في اليوم التالي أن تلك الأسماك البيضاء اللحم قد تحولت «حُمرا كالكركند».

لقد سمي سمك حدوق فينان أصلا باسم حدوق فيندون، لأنه يأتي من ميناء فيندون الإسكتلندي على بحر الشمال، قرب أبردين. ويصنع بغمره في النقيع قبل أن يستدخن فوق نار من العشب البحري والنشارة. ولم يصبح سلعة رائجة إلا في منتصف القرن الثامن عشر، على رغم استعماله كمنتوج منزلي لمدة طويلة قبلا. وعلى رغم عدم بعد العهد به، فقد شاع أن حدوق فينان ظهر أصلا بطريق المصادفة، عندما علق صياد سمكا مملحا قرب نار المدفأة في بيته.

وفي القرن السادس عشر، وربما في وقت أبكر، وعلى الساحل السويدي لخليج بوثنيا، الممتد بين السويد وفنلندا، ظهرت الرنكة مملحة باسم سورشترومينغ. وصنعت بتمليح خفيف لأسماك بحر البلطيق. واحتوى ذلك البحر، الذي تقل مياهه ملوحة عن بحر الشمال، رنكة أرشق وأصغر حجما، من نظيراتها في الأطلسي وبحر الشمال،التي يأكلها البريطانيون والهولنديون. وفي السويد، التي تحاذي بحري الشمال والبلطيق، تحمل الأسماك نفسها



أسماء أخرى. وتسمى الرنكة في البلطيق شترومينغ، وفي بحر الشمال سيل. وتختلف الأسماء أيضا باختلاف اللهجات. ويتحدث روس بحر البلطيق عن سالاكا، وأولئك الذين يجاورون الأطلسي يسمونها سيلد.

وقد صمدت حكاية أن سمك سورشترومينغ قد اكتشفت مصادفة عن طريق سويديين حاولوا التقتير في استعمال الملح. ودخلت سورشترومينغ غذاء أساسيا للجيش السويدي في القرن السابع عشر، خلال خمسين سنة من المناوشات العسكرية المتفرقة، التي تسمى أيضا «حرب الثلاثين عاما». واعتمدت بفضل إرادة ملكية قضت بصنعها من الرنكة التي تصطاد في أبريل ومايو، أي قبل موسم التوالد. ويتعين إزالة الرأس والأحشاء، مع إبقاء البطارخ (البيوض) بداخلها. وتوضع في نقيع خفيف الملح، في براميل تستوعب مائة كيلوغرام من الأسماك. وتترك للتخمر لمدة تتراوح بين عشرة أسابيع واثني عشر أسبوعا، في حرارة تتراوح بين ٥٤ و٦٤ درجة فهرنهايت. وفي ثالث خميس من شهر أغسطس، يسمح للمنتجين بطرح الأسماك للبيع في الأسواق.

وفي الأصل، كانت تؤخذ من البراميل. وفي أوقات أكثر حداثة، عُلّبت في يوليو . وعندما يحين وقت أكلها في سبتمبر، تكون العلبة منتفخة من الأعلى والأسفل، كأنها على وشك الانفجار. وعندما تفتح العلبة، تقف العائلة حولها لتتنسم الأبخرة الأولى. وحاليا يهجر الشباب الغرفة في مناسبة كهذه. وعندما تدخل فتاحة العلب، تخرج عصارة بيضاء بفقاقيع تشبه شراب السيدر (يشبه الشمبانيا)، مع رائحة تذكر بمزيج من جبن بارميسان والماء الآسن في سفينة صيد قديمة.

إن تلك الأسماك القوية كانت موضع خلاف دائم، لأنها تتأرجح بين التخمير والتعفن، مثل الغاروم الروماني. إن سورشترومينغ أقرب إلى التخمر منها إلى التعفن، لأن ملح النقيع الذي تغمر فيه يكفي لمنع التعفن إلى بداية عملية التخمر. وإذا أحسن صنعه، فإن سورشترومينغ يملك مذاقا قويا، يحبه عشاق السمك المملح، ويمقته غيرهم.

ولأكل سورشترومينغ، يُشق بطن تلك السمكة المتنفخة المائلة إلى الزرقة، ويفرغ من البطارخ، ويهرس العمود الفقري للسمكة المفتوحة بشوكة وتقلب، ثم ترفع العظام. ويفرد اللحم المختمر، بلونه الخمري،

على البسكويت السويدي المقرمش مع الزبدة والبطاطا المهروسة. ويستعمل السويديون نوعا من البطاطا طويلا وأصفر اللون، ذا قوام طحيني، لأنه يصمد خلال فصل الشتاء الشمالي. ويضيف أهل شمال السويد بصلا. ولكن الجنوبيين يعتبرون هذا إضافة غير ضرورية. وعندما تمزج تلك المكونات، فإن تلك السمكة تفاجئك بطعم مقبول. وتبقى مسألة واحدة: كيف يمكن إخراج الرائحة من البيت؟ وتتلبث الرائحة لتطرح سؤالا عن مدى ملاءمة تلك السمكة للأكل أصلا. وفي السنوات الأخيرة، حاولت إحدى الشركات السويدية تصدير سورشترومينغ إلى الولايات المتحدة، ولكن حكومتها رفضت إدخالها إلى تلك البلاد لأنها سمك متعفن.

تتطلب الطرق العادية في تمليح السمك ملحا كثيرا. ووصف سايمون سميث، وهو عميل حكومي، طريقة تمليح الرنكة في العام ١٦٤١. أنه بمجرد إخراج تلك الأسماك من الشباك، تمرر إلى «مسّاكين»، ليفرغوا حشاياها، ويمزجوها مع بلورات الملح الناشفة، ويعبئوها في براميل، ثم ترفع لمدة يوم بهدف إخراج عصارة الرنكة، ولإذابة معظم الملح، ثم يضاف المزيد من الملح، وتقفل. وبحسب سميث، يجب استعمال نقيع فيه من الملح ما يكفي بحيث توضع رنكة فتطفو. ويلزم لبرميل يحتوي ٥٠٠ ـ ٦٠٠ رنكة، ٢٥ كيلوغراما من الملح.

حُلّت أزمة نقص الملح في مصائد الشمال، بواسطة مجموعة تجارية تولت تنظيم تجارتي الملح والرنكة. وبين عامي ١٢٥٠ و١٣٥٠، تألف تجمع للروابط الصغيرة في مدن شمال ألمانيا. حمل اسم «العصبة الهانزية». وتعني كلمة هانزه، بلغة وسط الشمال الألماني، «الصداقة». وجمعت تلك الروابط مواردها لتكوين مجموعات أكثر قوة، تعمل لمصلحتها تجاريا. وتمكنوا من وقف القرصنة في بحر البلطيق، وأطلقوا نظام مراقبة جودة السلع التجارية، وأرسوا قوانين تجارية، ورسموا خرائط بحرية موثوقة، وبنوا منارات وأشياء أخرى لاستعمالها في هداية السفن.

وقبل أن يسيطر الهانزيون على تجارة الرنكة شمالا، بيع ملح العشب مغشوشا بالرماد. وبيع الكثيرمن الرنكة السيئة، بل الفاسدة. ويعطي كتاب لو ميسناغييه دو باريس هذه النصيحة: «إن النقيع المالح ضروري للحصول على

الرنكة المملحة جيدا التي تعرف من كونها أسماكا ضامرة ولكن ظهورها سميكة ومدورة وخضر. وأما الرنكة السيئة، فإنها سمينة وصفراء، وظهرها مسطح وناشف».

وعمد البعض إلى وضع الرنكة الجيدة، ذات الظهور المدورة، في أعلى البرميل، الذي يمتلئ بالرنكة ذات الظهر المسطح الناشف. وضمن الهانزيون نوعية السمك في البراميل. وعند ضبطهم متحايلين، يفرضون عليهم غرامات ثقيلة. ويجبرونهم على إعادة ما قبضوه من عرابين على بضائعهم. ويحرقون الرنكة ذات النوعية السيئة، ولا يرمونها في البحر لئلا تؤكل من أسماك أخرى، فتتلوث بها.

وفي القرن الرابع عشر، سيطر الهانزيون على المصبات الشمالية لمعظم الأنهار التي تنبع من أوروبا الوسطى، من الراين إلى فيستولا، وأسسوا تنظيماتهم في أيسلندا ولندن وصولا إلى أوكرايينا وحتى البندقية. وأعطاهم ذلك القدرة على شراء الملح من مصادر متنوعة، لإمداد أهل شمال أوروبا به. وفي مطلع القرن الرابع عشر، استورد الهانزيون ملح سيتوبال الأبيض للاتجار به مع أسواق السمك في الدنمارك وهولندا. فقد فهموا أن استيراد ملح أرخص وقليل الضريبة، يعوض تكلفة نقله لمسافة أطول. وفي العام ١٤٥٢ وحده، توقفت مائتا سفينة للهانزيين في ميناء لو كروازيك. وحملت ملحا غيرانديا أتى من بحر البلطيق.

وفي القرنين الرابع عشر والخامس عشر، صار مرفآ فاستباو وسكاناور في جنوب السويد، أساسيين في إنتاج الرنكة. واستوردا الملح من مرفأ لوبيك الألماني، الذي سيطر عليه الهانزيون. وصدروا الرنكة المملحة إلى لوبيك، لكي تمر منه إلى أوروبا كلها. وحملت تلك التجارة كلها على سفن الهانزيين. وعندما كانوا في ذروة قوتهم في القرن الخامس عشر، سيطروا على أربعين ألف سفينة، عمل عليها ثلاثمائة ألف رجل.

ولفترة من الزمن، قُدر الهانزيون كتجار شرفاء ضمنوا النوعية وقاتلوا ضد الممارسات المشبوهة. وعُرفوا أيضا باسم الشرقيين (إيسترلينغز)، لأنهم جاؤوا من الشرق، وذلك أصل كلمة ستيرلينغ، التي معناها «ذو قيمة مضمونة». ولا تزال بعض الشوارع تحفظ اسمهم (شوارع إيسترلاين) في سان سباستيان: المرفأ القروسطي في محافظة الباسك.

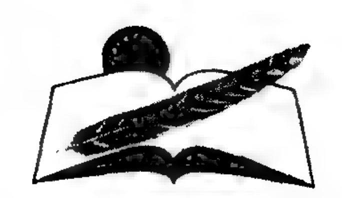
ولاحقا، نُظر إليهم باعتبارهم عدوانيين وقساة، أرادوا الهيمنة على النشاط الاقتصادي بأكمله. وتمردت طبقة التجار ضدهم. فالحال أن السيطرة على الملح والرنكة تعني السيطرة على اقتصادات الشمال الأوروبي. وفي العام ١٣٦٠، خسر الدنماركيون معركة لإنهاء سيطرة الهانزيين على الرنكة. وفي العام ١٤٠٣، عندما حازت «الرابطة الهانزية» السيطرة على بيرغن والنرويغ، اكتملت هيمنتها على إنتاج أوروبا الشمالية من الرنكة والملح. وواجهت تمردات مسلحة مستمرة في دول البلطيق. وفي العام ١٤٠٦، أمسك الهانزيون ٩٦ صيادا بريطانيا قرب بيرغن. فربطوا أرجلهم وأيديهم. وألقوا بهم في البحر.

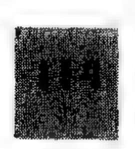
شرعت الرنكة في الاختفاء من بحر البلطيق، ربما بسبب تكاثر الزنى في قراه، وباتت مصائدها في بحر الشمال أضخم من أي وقت مضى، وفجأة، اختفى شترومينغ، وتكاثر سمك سيل، وأدى ذلك إلى زيادة قوة انجلترا وهولندا. وفُتَّ في عضد الرابطة الهانزية. وببطء حاز الإنجليز والهولنديون من القوة العسكرية والاقتصادية ما يكفي لإزاحة هيمنة ذلك الكارتل. وأمدتهم سيطرتهم الاستعمارية على مصائد أميركا الشمالية بالكثير من تلك القوة.

وعندما شرعت «الرابطة الهانزية» في التلاشي، كان البريطانيون والهولنديون في حمأة التنافس. وتواجهت أسواق أسماكهم، التي باتت تقود أوروبا، عبر بحر الشمال في بريل على الجانب الهولندي، ويارموث على الجانب الإنجليزي.

وباتت الهجرة الموسمية لقطعان الرنكة أساسية لاقتصادات إنجلترا وهولندا. وفي إنجلترا القروسطية، نشرت نقاط المراقبة كل ربيع على طول النقاط البحرية المهمة في شرق بريطانيا، انتظارا لقدوم الرنكة. واستخدمت تلك النقاط عصيا لتؤشر إلى الاتجاه الذي تسلكه قطعان الرنكة، بدءا من محاذاتها شاطئ كرين هيد في شتلاند في مطلع يونيو، إلى حين وصولها يارموث في سبتمبر. ومنذ القرن الرابع عشر، تعقد في يارموث سوق سنوية في نهاية موسم الرنكة. ويستمر من ٢٩ سبتمبر إلى ١٠ نوفمبر، جاذبة تجار تلك الأسماك من بقية أوروبا.

ومثل حال أسطول البندقية لتجارة الملح، درب الأسطول الهولندي الضخم باعتباره قوة بحرية مسلحة. وخاض حروبا عدة في أوروبا وبحر الكاريبي، ضد الأسطول الحربي الإنجليزي المحترف. وأخيرا، في العام ١٦٥٢، حطم الأسطول البريطاني خصمه الهولندي. وعقدت هولندا صلحا مع إنجلترا. ونال الإنجليز ملك هولندا. وتركهم ذلك في مواجهة الفرنسيين، الذين امتلكوا أساطيل لصيد الرنكة، والذين حداهم الأمل دائما إلى السيطرة على الملح، وأن يكونوا قوة عالمية.



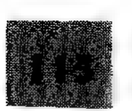


٩ تمليح قوي لأرض فرنسا

في خطاب له في العام ١٩٦١، شرح الجنرال شارل ديغول ميل الأمة الفرنسية إلى عدم الانصياع للسلطة قائلا: «من الصعب السيطرة على أمة تأكل ٢٦٥ نوعا من الجبن». ومرد هذا التنوع أن فرنسا تمثل توليفة من عناصر مختلفة في الثقافة والتوزيع السكاني والمناخ، تتفاعل كلها في مساحة جغرافية ضيقة. لقد تمازجت تلك العناصر تاريخيا ببطء من ممالك إقطاعية، وتضم الأمة الفرنسية بورغنديين وبروفونساليين وألزاسيين يتكلمون الألمانية وسالتيين يتحدثون بلغة بريتاني وباسكيين وكاتالانيين. وتشبه أراضي فرنسا مضلعا سداسي الشكل، وهي تسمية رائجة عن فرنسا. وتحد المضلع السداسي الأراضي المنخفضة والراين وجبال الألب والبحر المتوسط وجبال البيرينيه والمحيط الأطلسي والقناة الإنجليزية، التي يصر الفرنسيون على تسميتها المانش، وتعني كم القميص، إشارة إلى شكلها الذي يجمع الضيق مع الاستطالة. وأعطى المضلع السداسي ثروة من الملح: صخوره وينابيع النقيع والبحر المتوسط والمحيط الأطلسي.

«من الصعب السيطرة على أمة تأكل ٢٦٥ نوعا من الجبن»

المؤلف



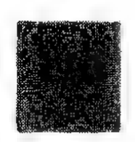
وزُينت الموائد الملكية في الممالك الفرنسية، خلال القرون الوسطى وعصر النهضة بممالح ضخمة على هيئة سفن، وباللغة الفرنسية نيف، مُرصَّعة بالجواهر، ورمزت أيضا إلى «سفينة الأمة». لقد مثل الملح رمزا للصحة والديمومة، حُملت ممالح نيف رسالة بأن صحة الحاكم ضمان لاستقرار الأمة.

وفي العام ١٣٧٨، أوْلم الملك شارل الخامس بغذاء شهير ثار خلاله سؤال صعب عن المكان الأنسب للممالح نيف، هل يجب وضعها قرب الملك أم ضيفه الإمبراطور الروماني شارل الرابع، المولود في براغ؟ وماذا عن ابن الإمبراطور، ملك وينكيسلاوس في ألمانيا، الذي سيشاركهما المائدة، علما أنه سيخلف أباه المشارف على الموت؟ وتقرر وضع ثلاث ممالح نيف، فينال كل عاهل واحدة.

وضع العاهل البريطاني ريتشارد الثاني مملحة نيف، وهي تمثل ثمانية رجال ضامرين على متن سفينة فرنسية. ولقد كان أحد أقل ملوك إنجلترا شعبية بسبب من بذخه وقلة حيلته في «حرب المائة عام» ضد فرنسا. ولقيت تلك النيف معجبين كثرا بين ضيوف الملك، الذي وظف ألفي طاه، واستقبل عشرة آلاف ضيف يوميا، تناول معظمهم العشاء إلى مائدته.

وفي القرن الخامس عشر، نمَّق جون، دوق مقاطعة بيري، مائدته مُبرزا سفينة ذهبية حوت ملحا وبهارا، وكذلك، بحسب بعض الروايات، مسحوقا لقرن وحيد القرن. وثمة مجال للشك بأن ذلك الحيوان لم يكن معروفا بعد، وأن ذلك المسحوق ربما جاءت من قرن رأس كركدن البحر، وهو سليل لعائلة الحيتان. ويعتقد أن مسحوق وحيد القرن هو دواء ضد السم. ولعل كثيرا من الملوك أرادوه قرب موائدهم في ذلك الوقت. واحتوت بعض ممالح نيف على «لسان الثعبان»، التي كانت أسنان القرش، ويعتقد أنها تحمي من السم كذلك، لقد كانت أقسام النيف تغلق بإحكام.

شاعت أنواع عدة من الممالح المنمقة وبأشكال متنوعة، إضافة إلى السفن. وفي العام ١٤١٥، تلقى دوق بيري المولع بالفن مملحة عقيق من الفنان بول دو ليمبورغ، ذات غطاء ذهبي وقبضة ياقوت أزرق مرصعة بأربع جواهر.



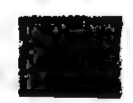
ومع رواج المصنوعات الإيطالية في القرن السادس عشر، صنع النحات الإيطالي بينفينتو سيلليني (من عصر النهضة) مملحة للملك الفرنسي فرانسوا الأول المغرم بالفنون والحروب. وجاءت على هيئة وعاء للملح مع نحت لنبتون، إله البحر في الأساطير اليونانية، مع أجساد ربات من الأرض، وظهر وعاء للبهار عند ركبة نبتون.

وجرت العادة على وضع مملحة مزخرفة، تسمى الملح الكبير، على المائدة، إضافة إلى مجموعة من الممالح الصغرى، التي تتغير بحسب الأطباق. ويبقى الملح الكبير محافظا على مكانه خلال الوجبة، قرب المضيف أو ضيفه المكرم. وأحيانا اعتبر لمس الملح بالأصابع وقاحة أو سوء طالع. وأخذ من الممالح بطرف السكين، لتوضع تلك الكومة الصغيرة على طرف الطبق، وخصصت بعض صحون القرون الوسطى وعصر النهضة تجويفا لتلك الغاية.

كان وضع الملح على الطاولة من مظاهر الغنى، وملحت الطبقات كلها أطعمتها. ففي العام ١٢٦٨، أورد لو ليفر دو ميتيه (كتاب المهن) الذي يصف قواعد حرفة الطبخ، أن اللحم المطبوخ يصمد لثلاثة أيام، إلا إذا ملح. وأورد كتاب لو ميسناجييه دو باريس وصفات عن تمليح لحم الحوت، البقر، الضأن، الغزال، الغُرة (طائر بحري)، البط، الأرنب البري وعدد كبير من منتجات لحم الخنزير. وغالبا ما ملحت اللحوم في البيوت، ولكنه لم يترك للنساء. فقد آمن فرنسيو القرون الوسطى، مثل الصينيين، بأن مجرد وجود المرأة يفسد التمليح والتخمير. وفي اللغة الفرنسية، يشار إلى حيض النساء بأنه أون ساليزون، أي التمليح. كان من الخطورة أن توجد امرأة في غرفة فيها أطعمة مخمرة عندما تكون هي نفسها في حال تخمر: «في امكانها أن تفسد شحم الخنزير المملح»، تلك كانت العبارة الشائعة عن النساء حينها.

وبالأصل، شكل التمليح طريقة لحفظ الطعام خلال الشتاء، أما في القرون الوسطى، فقد أكلت الأطعمة المملحة على مدار العام.

> *في شهري يونيو ويوليو، يجب طبخ قطع البقر والضأن المملحة، مع بصل أخضر، بعد وضعها في غرفة الخزين لمدة يوم أو أكثر.*
>
> (لو ميسناجييه دو باريس، ١٣٩٣).



ويعطي طبق شوكروت (الملفوف المملح) الألزاس واللورين، نموذجا من حب الفرنسيين للأطعمة المملحة. كانت الألزاس، التي يسميها الألمان إيلساس، جزءا من الإمبراطورية الرومانية، وضُمَّت إلى فرنسا في العام ١٦٩٧. إن اللغة الألزاسية هي لهجة مشتقة من اللغة الألمانية. ويبدو أن الشوكروت تطور من طبق سوركروت الألماني. وقد رفض الفرنسيون دائما الاعتراف بالجذورالألمانية لثقافتهم، وحاجوا بأن الصينيين ملحوا الملفوف (الكرنب)، والتتار كذلك، وروجوا أن كاترين دو ميديتشي، التي ينسبون إليها كثيرا من أطعمتهم المفضلة، قد استوردته. والمعلوم أنها أميرة فلورنسية تزوجت من الملك الفرنسي هنري الثاني، فنقلت إلى فرنسا الكثير من الأطعمة الإيطالية.

وفي الخيال الشعبي فرنسيا، أن الممثلة الشهيرة سارة برنار ذهبت إلى مطعم صيني في باريس، وطلبت طبق شوكروت. وتعمد النادل القسوة على الممثلة الذائعة الشهرة، فقال لها: «سيدتي، هذا مطعم صيني»، وردت الممثلة بالقول: «نعم يا سيدي... ولكن الشوكروت ابتكار صيني».

وربما لم يخترع الصينيون الملفوف المملح، فقد عثر العلماء على آثار تدل على تمليح أوراق تشبه الملفوف (الكرنب)، منذ عهد الإنسان الصياد. وقد أجاد الصينيون تمليح الخضراوات لأحقاب طويلة. وكان الملفوف أول ما ملحوا، وصنع الرومان طبق سوركروت، وكانوا شغوفين بالملفوف. وقد رأى كاتو أن المرأة تعيش أطول، وبصورة صحية أكثر، إذا غسلت أعضاءها التناسلية ببول أكّال للملفوف. ويعتبر كاتو من المرجعيات في شؤون الصحة، لأنه عمر إلى ما بعد الثمانين في أزمنة ميزها ارتفاع معدلات موت الشباب والأطفال، ويقال إنه أنجب أكثر من ٢٨ ولدا، وأرجع الفضل في حسن صحته إلى أكله الملفوف (الكرنب) مع الملح والخل.

من ناحية ثانية، حذر بلاتينا، الذي عاش في كريمونا في القرن الخامس عشر، من الملفوف المملح:

«من الشائع أن الملفوف له طبيعة دافئة وجافة، لذا فإنه يزيد كمية المرارة السوداء، ويولد الكوابيس. إنه ليس مغذيا، ويؤذي المعدة قليلا، ويضر الرأس والعيون كثيرا، ويضعف البصر بتسببه الغازات».

تشبه الكلمة الألزاسية عن الملفوف، سيركريت، الكلمة الألمانية سوركروت. وتعني كلتاهما: العشب الحامض أو المملح. زعمت الأميرة الألمانية بلاتاين، زوجة شقيق الملك لويس الرابع عشر، أنها أدخلت ذلك الطبق إلى حاشية قصر فرساي. وكتبت إلى شقيقتها في ألمانيا: «لقد روجت هنا أيضا لحم «هام» وستفاليا، ويأكله الجميع بتلذذ. لقد أكلوا الكثير من مآكلنا الألمانية مثل السوركروت والملفوف بالسكر، وكذلك الملفوف مع قديد الخنزير المدهن، لكنهم لا يجيدون صنعها». وطلبت من ألمانيا بذور الملفوف، ورددت لاحقا أنه لا ينمو جيدا في الأرض الفرنسية المتربة.

ولعل الأقرب إلى الأراضي الألمانية هو الضفة الغربية للراين: الألزاس، ولربما اشتقت كلمة ألزاس، بجذرها ألس، من مصطلح «أرض الملح». ولا تحتوي صخور الملح فيها على نسبة عالية من كلوريد البوتاسيوم، الذي يعرف بالبوتاش. وفي الأزمنة الحديثة، شاعت في الألزاس عادات استخراج البوتاش لاستخدامه سمادا، ورمي كلوريد البوتاسيوم في الراين، مما خلق أزمة بيئية.

وحتى العام ١٧٦٦، كانت منطقة اللورين هي مملكة لوثارينجيا المستقلة، على اسم الملك لوثير من القرن التاسع. وقبل أن تنالها فرنسا بوقت طويل، اشتهرت اللورين بغناها بينابيع النقيع المالح التي تعتبر الأشد كثافة في ألمانيا، بحيث إنها مثلت مصدرا للملح في حقب ما قبل التاريخ. وفي وادي نهر سيي في اللورين، أنتج الملح منذ زمن السالتيين، ويتفرع السيي، ويعني «المملح»، من نهر الموزيل. إن هذا المنجم السالتي للملح قد أهمل لوقت طويل. وفي القرن العاشر، شرع اللوثارينجيون في غلي نقيع السيي للحصول على الملح، بنيران من أخشاب الغابات، ونقل الملح عبر نهر الموزيل إلى الألزاس وألمانيا وسويسرا، وقد صنع الشوكروت والسوركروت والسيركريت بملح وادي اللورين.

مثل السيركريت طبقا للمناسبات الخاصة، مثل الزواج والاحتفالات الرسمية. وفي القرن السادس عشر، راجت تجارة في الألزاس اسمها سيركريتشنايدر، التي تعني حرفيا، صناع السوركروت. وقطع تجار سيركريتشنايدر الكرنب (الملفوف)، وملحوه في براميل مع: حبوب اليانسون، أوراق الغار، ثمر البلسان (نوع من العليق)، الشمار، الفجل الحار، الصعتر البري، الثوم، الكمون وأعشاب وبهارات أخرى. وصنع كلٌ الملح بطريقته الخاصة.

وفي مطلع القرن الثامن عشر، صار للفرنسيين لفظتهم الخاصة عن السيركريت: سركروت. وفي ١٧٦٧، ذكر دنيس ديدرو، الفيلسوف والموسوعي، كلمة سوكروت في إحدى رسائله. وأخيرا، مع الثورة الفرنسية، ظهرت كلمة شوكروت. وعندها، قدم الشوكروت مع أطعمة أخرى مملحة، أو وضع تحتها. وسمي ذلك الطبق شوكروت غارني، وقدم مع السمك المملح، خصوصا الرنكة. وتدريجا، استبدل بالسمك المملح طبق منوع من اللحوم المملحة من النقانق مع قطع لحم الخنزير المكدسة على طبق كبير، مزين بالملفوف المملح والمتبل.

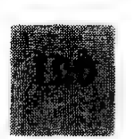
وقد حاز الملح واللحوم المملحة والشوكروت، مثل النبيذ، مكانة مهمة في التجارة العالمية، كسلعة من الألزاس.

وجَد السوركروت انطلاقته عبر القارة الأوروبية في العام ١٧٥٣، عندما اكتشف طبيب بريطاني أنه يمنع الإسقربوط (مرض نقص الفيتامين س). اتبع كثير من الأوروبيين كلمات كاتو عن المنافع الصحية للملفوف، وصنعوا من أوراقه ضمادات طبية وأدوية للسعال، وأعطيت دعاية كبيرة لشفاء الإمبراطور الروماني المقدس مكسمليان الثاني، بفضل ضمادات الملفوف في العام ١٥٦٩.

وعاد الملفوف دواء، فقد أنشأ الأسطول الحربي البريطاني «مخازن السوركروت» في المرافئ الإنجليزية، بحيث تستطيع سفن الأسطول الملكي كلها التزود من السوركروت، وقدمه الكابتن جايمس كوك لبحارته مع كل وجبة، وفي الوقت نفسه، على الطرف الثاني من المانش، ظل الملفوف (الكرنب) طعام الموائد الملكية، واشتهر في البلاط الملكي ولع ماري أنطوانيت بالشوكروت، حيث كان والدها عضوا في مجلس اللورين. وفي القرن العشرين، ظهرت هذه الوصفة الكلاسيكية، التي تعتبر تعديلا بسيطا لما ساد في زمن أنطوانيت.

في إمكانك شراء الشوكروت جاهزا من محال بيع اللحم أو من دكاكين بيع الأطعمة الجاهزة. فإن كنت في الريف، حيث يصعب وجودهما، فإننا ننصحك بهذه الوصفة السهلة:

خذ ملفوفا أبيض ومستديرا. نظفه. قشّر الورق الأخضر والذابل. قسم الملفوف إلى أرباع. أزل الأقسام القاسية، وقطعها إلى شرائح كالقش، ثم حضر النقيع بالطريقة التالية:



أحضر برميلا صغيرا استخدم قبلا في حفظ النبيذ الأبيض. نظفه. غط القعر بطبقة من الملح الخشن. غطها بطبقة من ورق الملفوف المفروم. انثر فوقها حبوب العرعر والبهار. احرص على ضغطها بعناية.

يلزمك باوندان من الملح لكل دزينتين من الملفوف. املأ ثلاثة أرباع البرميل من تلك المكونات. غط الملفوف بقماشة. ضع غطاء خشبيا يتناسب تماما مع المحيط الداخلي لفتحة البرميل. ضع ثلاثين كيلو ثقلا على ذلك الغطاء. تبدأ عملية التخمير بعد وقت قصير، ويسقط الغطاء إلى الداخل، فيغطيه ماء يكونه الملح. أزل الماء مبقيا على القليل منه فوق الغطاء. يمكنك استعمال هذا الشوكروت عند نهاية الشهر. وكلما أخذت قليلا منه، احرص على غسل القماشة والغطاء قبل إعادتهما، وكذلك أضف بعض الماء النظيف إلى الغطاء ليحل محل ما أخذته من الملفوف.

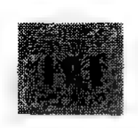
يعطي التخمير للشوكروت رائحة سيئة. لا تقلق. اغسل الملفوف قبل تقديمه. تذهب تلك الرائحة.

شوكروت غارني: اغسل الشوكروت مرارا. اعصره جيدا بيديك عند نفاد الماء، جهّز مقلاة عميقة. ضع قطعة من شحم الخنزير في قعرها. ضع فوقها طبقة غير مرصوصة بقوة من: الملفوف، الملح، البهار، حبوب العرعر، قليل من الشحم المشوي، قطعة من لارد ميغر (شريحة من صدر الخنّوص)، نقانق صغيرة ونقانق السيرفال (نقانق مثومة من لحم الخنوص. يأتي الاسم من دماغ ذلك الحيوان سيرفو، لكنه لا يستعمل إلا نادرا). ضع طبقة أخرى من: الشوكروت، الملح، البهار، حبوب العرعر، الشحم المشوي، لارد ميغر، نقانق وسيرفال. تابع على هذا النحو إلى أن تستعمل الملفوف كله. رطب تلك المكونات كلها بزجاجة نبيذ أبيض وكأسي نبيذ أحمر. غطها. اطهها على نار هادئة لخمس ساعات.

أخيرا، أزل الشحم من السطح. اضغط الشوكروت بالملعقة. ضع طبقا على المقلاة. اقلبهما بحيث يصبح الملفوف خارجا على هيئة عجينة.

استعمل باوندين من الملفوف (الكرنب) لكل شخصين أو ثلاثة. أعد تسخينه في اليوم التالي. الخالة ماري.

(لا فيريتابل كويزين دو لا فاميي «المطبخ الحقيقي للعائلة»، ١٩٢٦).



وفي زمن بليني الكبير، أنشأ قائد كتيبة مشاة يدعى بيكويوس، حوضا لماء الملح على مصب نهر الرون، بهدف جمع المال اللازم لدفع رواتب جنود الرومان المحاربين في مقاطعة الغال. وتناسبت مستنقعات تلك المنطقة مع هذه الغاية، بما فيها السبخة المسماة كامارغ، ولاحظ الإيطاليون أيضا أن مصب الرون مناسب لاستخراج الملح، والحال أنه يقع بين البحر المتوسط والنهر الذي يعبر مقاطعة الغال وفرنسا. وعلى مقربة من المكان الذي استخرج الجنويون الملح منه، في هييرس، وظف إيطاليون آخرون، خصوصا أهالي توسكانة، أموالهم للغاية نفسها وعلى مصب الرون أيضا.

وفي القرن الثالث عشر، ظهرت مجموعة دينية متطرفة في مدينة ألبي، عرفوا باسم ألبجانسيون، وأوحوا إلى البابا إنوسنت الثالث، أن يطلق مجموعة من الحملات لتنظيف المنطقة من «الهراطقة». وراجت أمثولة تقول إن أحدهم سئل عن طريقة لتمييز المهرطق من المؤمن، فكان رده: «اقتلهم جميعا. يعرف الله ناسه». ويعرف الخراب الذي سببه هذا التفكير المتطرف باسم حروب الألبجانسيين. وفي العام ١٢٢٩، توصل الملك الفرنسي لويس التاسع، الذي تسنم العرش صبيا في الخامسة عشرة، إلى اتفاق أنهت فرنسا بموجبه حملتها ضد الألبجانسيين. وفي مقابل ذلك، نالت مصب نهر الرون.

بذا صار لفرنسا ساحل على البحر المتوسط، وفي العام ١٢٤٦، أنشأ الملك لويس نفسه أول مرفأ فرنسي متوسطي في مدينة مُسَوَّرة اسمها أغيس ـ مورت، التي تعني «المياه القاتلة». وتقع تلك المياه خلف الحيطان الضخمة للمدينة، حيث شُكِّلت برك كبيرة مخصصة لاستخراج الملح بتبخير الشمس لمياه البحر المتوسط. أراد لويس عوائد الملح لتمويل حملة صليبية إلى الشرق الأوسط، وحقق ذلك بعد سنتين، واحتل ميناء مصريا قبل أن يهزم ويؤسر. ولهذا السبب، تعرفه كتب التاريخ الفرنسية باسم القديس لويس. وعندما عاد أخيرا إلى فرنسا في العام ١٢٥٤، وجد أن ورش الملح في اللورين، حيث البرك الحليبية اللون مرتع لطيور الفلامنكو الزهرية، مازالت معطاءة.

وفي العام ١٢٩٠، اشترى العرش الفرنسي منطقة بيكيه القريبة من ورش اللورين، التي كانت موقعا لاستخراج الملح في الحقبة الرومانية، وبذا صارت تلك المنطقة المشتركة ثالث أكبر موقع لإنتاج الملح



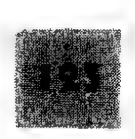
متوسطيا، بعد إيبيزا وقبرص. وستنمو فكرة القديس لويس عن تمويل العرش بعائدات الملح، لتصبح كبرى المصائب في تاريخ العرش الفرنسي وإدارته.

شحنت ورش الملح المتوسطية إنتاجها عبر الرون، وصولا إلى مدينة ليون، وحمل الملح أيضا على طرق برية عبر جبال مقاطعة البروفانس، ليصل إلى روكفور ـ سور ـ سولزون.

أدى الوجود القوي للملح في فرنسا، مع توافر البقر والخراف والمعز، إلى عدم قدرة الحكومة على السيطرة على ٢٦٥ صنفا من الجبن، ولم يسع صناع الأجبان الفرنسية للصعوبة والابتكار. وتمثل جل ما راموه في حفظ الحليب بالملح، بحيث يؤمنون مصدرا مستمرا للغذاء. وأدى تنوع التقاليد والمناخات، إلى تمليح قشدة الحليب بـ ٢٦٥ طريقة مختلفة، وبلغ العدد أكثر من ذلك في بعض الأحيان.

تتساوى شهرة جبن منطقة أفييرون الجبلية شبه الجرداء، مع قدم سمعتها كمصدر للملح. امتدح بليني جبن تلك المنطقة المطلة على ساحل المتوسط، التي ربما كانت أول من صنع جبن الروكفور. وبحسب ظن شائع وغير موثق، فقد مر الإمبراطور شارلمان في تلك المنطقة، عقب الإخفاق الكارثي لحملته ضد إسبانيا في العام ٧٧٨، وقدم كهنة دير سان غال، القريبة منها، جبن الروكفورلشارلمان. وعمد فورا إلى قطع الأجزاء الزرق، التي لم يستسغها. وأقنعه الكهنة بأن تلك القطع هي الجزء الأفضل من ذلك الجبن، وأفضى الأمر إلى أنهم أرسلوا سنويا دولابين من الروكفور إلى الإمبراطور، حتى وفاته في العام ٨١٤.

يُنتج الجبن القديم من حليب الخراف التي ترعى العشب على المنحدرات الجبلية الوعرة لمنطقة سان أفريق، وهو اسم إحدى قراها، ويسودها مناخ رطب، ولا تنتج تربتها محاصيل لأن صخورها الكلسية تمتص معظم الرطوبة. واعتاد فلاحوها على حلب قطعانهم، ثم تحويل اللبن إلى قشدة بواسطة الرينيت، ثم يغرفون القشدة بأيديهم ليصبوها في القوالب، ثم يُنثر عليها مسحوق يأتي من طحن خبز قديم نمت عليه الطحالب. ومنذ القرن السابع عشر، أتت الطحالب من الخبز المدور الكبير، المكون نصفه من القمح والآخر من الشعير، ولربما استعملت أنواع أخرى من الخبز في أزمنة أبكر. ويخزن



الخبز في المستودعات عينها التي يحفظ فيها الجبن القديم. وفي أسابيع قليلة، يتحول إلى اللون الأزرق، ثم يطحن لينثر فوق القشدة، وبعدها تظهر فقاقيع حاملة معها تجمعات من الجبن التي تشرع بدورها في التحول إلى الأزرق، بعد أسابيع.

في العام ١٤١١، أصدر العرش الفرنسي شهادة تعلن أن جبنة روكفور- سور - سولزون تملك الحق حصريا في اسم جبن الروكفور. ولا تزيد روكفور - سور - سولزون عن كونها قرية صغيرة في هضبة كومبالو، تقطنها بضع عائلات. وفي الكهوف الممتدة تحت القرية، تجتمع الحرارة مع الرطوبة الآتية من ينابيع جوفية، ويتجدد هواؤها من شقوق في الصخور، التي تصنع ما يشبه أنفاقا جبلية تسمى فلورين. وبنيت مخازن الجبن، بامتداد ١٠٠ قدم، في تلك الكهوف الطبيعية التي تُرطبها الينابيع وتجدد هواءها من الفلورين.

تتميز المخازن بالرطوبة والبرودة الشديدة وبكثرة الطحالب، وتبقى الحرارة ثابتة ليل نهار، وطيلة السنة، عند درجة ٤٥ فهرنهايت. وتحتفظ الجدران بلزوجتها، وكذلك تفعل عوارض الخشب المصنوعة يدويا، والأرفف الخشب، حيث يترك الجبن ليتقادم، وتعطي الصخور تنوعا كبيرا من الطحالب والأشنة (عشب دغلي)، واكتشف أخيرا، أن هذه الأنواع أساسية في إعطاء الجبن نكهته.

وتروج أيضا حكايات خرافية عن ظهور ذلك الجبن للمرة الأولى، تروي أن صبيا راعيا سها باله بحيث ترك وجبة غدائه من الجبن فوق رغيف من خبز الشعير، في أحد تلك الكهوف، وبعد أسابيع، اكتشف جبن الروكفور. وحتى لو صحت تلك الخرافة، فإنها لا تصف كيفية صنع ذلك الجبن، ولكي يصبح الجبن سلعة تجارية، يجب أن يصمد لبعض الوقت. إن ملح أغيس - مورت يفرك على سطح الجبن، عند بداية مرحلة التقادم. وبعد ٢٤ ساعة، يقلب الجبن، وتعاد عملية الدعك، ويذوب الملح ليتغلغل فيه. ومثل جبن بارما، تصبح الروكفور شديدة الملوحة، مما أعطاها صيتا سيئا باحتوائها على الكثير من الملح. وفي القرن الثامن عشر، ادعى ألكسندر - بلعازر - لوران غريمود أن جبن الروكفور يمثل شرابا مالحا قابلا للأكل.

«لمن يريد أن يظمأ ويعطش، يقدم جبن الروكفور أكثر مما يعطيه البسكويت المملح الذي يؤكل حين تشرب الخمرة». ويعتبر لوران أول صحافي متخصص في الأطعمة.

تعلم أهالي الباسك كيف يصنعون لحم «هام» خلال حربهم الطويلة مع السالتيين، ثم تعلموا كيفية تسويقه في زمن السلم، لمحبيه الرومانيين. لم يصنع جمبون دو بايون، أي لحم «هام» بايون، في تلك المدينة قط، لكنها شحنت من ميناء بايون الباسكي إلى مصب نهر الأدور. وليس واضحا إذا ما صنع «هام» الباسك في تلك البلاد، على رغم إصرار أهليها على هذا الزعم. وعرفت فرنسا الحديثة جمبون بايون الشهير، الذي كتب عنه للمرة الأولى في القرن ١٦، بأنه منتج يصنع في مصب نهر الأودر. وتضم تلك المنطقة، كل الباسك الفرنسي، وبعضا من مناطق لانديز وبيارن وبيغور المجاورة. وثمة أمر واحد واضح أنه لم يأت الملح الذي صنع به من الباسك، إنما جاء من بيارن، من قرية تبعد أميالا عن الباسك، تسمى ساليز- دو- بيارن، وتعني ورش ملح بيارن. وبحسب حكاية وهمية من القرون الوسطى، فإن صيادا طارد خنزيرا بريا إلى منطقة المستنقعات، وغرق الحيوان في الماء فتملح. وتروج حكايات مشابهة عن ينابيع الماء المالح في لوينبورغ، القريبة من هامبورغ، حيث تعرض بلديتها قطعة من لحم «هام» قديمة، يفترض أن المصادفة قادت أحدهم إلى اكتشافها. وعبر مصب الأودر، عثر على كسر من أوعية فخارية استعملت في صنع الملح، يرجع بعضها إلى ما قبل الميلاد بنحو ١٥٠٠ سنة، وعثر على آثار رومانية مشابهة على بعد مسافة قليلة من مدينة ساليز - دو - بيارن.

وسواء سقط خنزير متوحش في تلك المنطقة في قلب ساليز- دو- بيارن أو لا، فإن المدينة ملحت منذ ذلك الحين، ملايين من تلك الحيوانات. لقد نمت المدينة حول مدخل ينبوع طبيعي للنقيع، وبني حوض كبير لحفظ النقيع واستخراج ملحه، ورصفت عتبات على جوانب الحوض، تسهيلا لعمل حاملي الدلاء. ويعود أول ذكر لتلك البركة الطبيعية إلى القرن الثاني عشر. وفي ساليز يقود شارع ضيق، يتوسع باستمرار إليها. وعندما تطفو البيضة في ماء النقيع، فإن ذلك يعني أنه يصلح لاستخراج الملح، ويسمح للأهالي بالذهاب مرة أو مرتين في الأسبوع، ويحمل البعض الدلو بيده ليذهب بنفسه إلى البركة. وتؤجر معظم العائلات تيراديوس لجمع النقيع، وسميت الدلاء الخشب التي استخدموها «سامو»، وصارت لاحقا وحدة للقياس تساوي ٩٢ لترا (٢٤ غالونا). وسمح لكل عائلة بـ ٢٦ «سامو» في المرة الوحدة.

وعندما يُقرع الجرس، يهرع التيراديوس، ويجتاز العتبات ليغترف من النقيع، ثم يعود حاملا سامو مملوءا بـ ٩٢ ليترا، ويكرر تلك العملية ٢٦ مرة. ولأن العائلات كانت تتنافس في ما بينها، تعين عليه أن يعمل بأقصى سرعة ممكنة. ويتمكن التيرادوس الأسرع من الوصول إلى النقيع الأشد كثافة في قعر الحوض، فيما يتطلب النقيع الخفيف نارا أكثر ليتبخر، ويعطي ملحا أقل.

وقرب كل منزل، حفرت بئر ليصب التيراديوس النقيع فيه، بسرعة وحذر، قبل أن يهرع إلى الرحلة التالية. ومُدت أقنية تحت المنازل، من شجر البلوط المجوَّف، لتحمل النقيع إلى محارف، حيث يُغلى لاستخراج الملح منه. وسميت العائلات التي سمح لها بهذه الممارسة المجتمعية بارت ـ برينان، وتعين عليها أن تنتمي إلى عائلات أصيلة، لا يعلم أحد عددها ولا كيف صارت أصيلة. في ١١ نوفمبر من العام ١٥٨٧، كتبت القوانين في وثيقة للمرة الأولى باللغة البيارنية، بعد مرور قرون من استقرار تلك الممارسة. وحددت الوثيقة مجموعة العائلات التي تملك حقوق بارت ـ برينان، شرط أن تسكن داخل حيطان المدينة. إذا تزوجت امرأة «غريبا»، أي شخصا من خارج المدينة، فلا يحظى أطفالها إلا بنصف المسموح به، أي ١٣ سامو. ولا يحظى الأحفاد بأي شيء إطلاقا، بينما يستطيع الرجل أن يتزوج من خارج المدينة، من دون فقدان أي من حقوق عائلته. وفي القرن الرابع عشر، بلغ عدد عائلات بارت ـ برينان نحو ٢٠٠، ووصل العدد إلى ٨٠٠ عند اندلاع الثورة الفرنسية.

على الساحل المتوسطي، غرب أغيس ـ مورت في القسم الكاتالاني من الحدود الإسبانية، تقع مدينة كوليور، وقد تعيّش أهلوها من بيع الخمر والسمك المملح، واصطادوا سمك الأنشوفة بين مايو وأكتوبر في قوارب خشب صغيرة تقدر على الإبحار فوق المياه الضحلة في الميناء الصخري. ودفعت القوارب بالأشرعة المثلثة، التي تنسدل ببهاء على عمود خشب، بزاوية منحرفة مقدارها ٦٠ درجة. يرجع تصميمها إلى الفينيقيين، ولكن أهالي كوليور سموها كاتالان، وزينوها بألوان أساسية زاهية. وفي أكتوبر، ينتهي موسم الأنشوفة. وكذلك يبدأ موسم الخمر على التلال القريبة. يسمى ذلك الخمر بانييول، ويملك طعم البهار الأسود المسكر، بما يتوازن

تماما مع ملوحة الأنشوفة. واشتغل سكان كوليور في صنع تلك الخمرة، وقصوا عرائش العنب سنويا، لتعاود أوراقها الخضر الظهور في السنة التالية. وعندها، في مايو، يتركون العنب لينمو، ويذهبون لصيد الأنشوفة. وامتلكت كل عائلة قاربا كاتالانيا للصيد، وحقلا على التلال لزرع الكروم. وفيما يذهب الرجال إلى البحر، تنشغل النسوة بإصلاح الشباك، وبيع الصيد في المدينة، ويوضع معظم موسم الصيد في الملح. وفي البداية، استعمل صائدو الأنشوفة ملحا محليا يستخرج من البحر في لابلام، أحد مواقع الملح على الساحل الكاتالاني. ومع مرور الزمن، صار الملح يأتي من ورش مصب الرون.

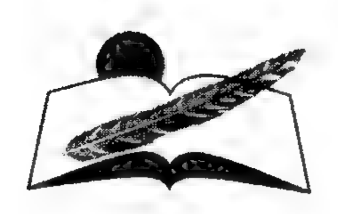
في القرن الرابع عشر، ضرب وباء الطاعون، الذي يميت مرضاه بالحمى والألم، القارة الأوروبية، وقتل ٧٥ مليونا، بحسب بعض التقديرات، هم نصف سكان القارة حينها، ولم يمس الوباء مدينة كوليور، وساد الاعتقاد أن حصانة المدينة ترجع إلى ما تخزنه من الأنشوفة المملحة.

ومنذ أيام الإغريق القدماء، نالت أسماك الأنشوفة المملحة صيتا طيبا في المتوسط. وقد اعتبرت مدينة كوليور مصدرا لأفضل أنشوفة مملحة في العالم، وذلك منذ القرون الوسطى، ووصفت أنشوفتها بأنها الأصغر والأرشق والألذ طعما من نظيراتها الأطلسيات. وفي القرون الوسطى، اشتهرت كوليور أيضا بما أنتجته من التونة المملحة والسردين، وتولى الرجال أعمال التمليح لما تتطلبه من قوة بدنية في حمل الملح. وفي المقابل، عملت الأصابع النسوية الرقيقة بصبر في تخليص الأنشوفة من عظامها، لتصبح شرائح. ودرجت العادة على وضع الأنشوفة الطازجة في ماء البحر لمدة شهر، ثم تفصل رؤوسها، وتنظفها أصابع النسوة، ثم يجعلن الأنشوفة في طبقة، ويضعن فوقها طبقة من الملح وهكذا دواليك، ويضعن ثقلا فوق الكومة المتحصلة، ويتركنها لنحو ٣ شهور. ويعتمد الوقت اللازم للتمليح على حجم الأسماك وحال الطقس. وعندما تنضج الأنشوفة، يتغير لون اللحم حول العظام إلى الزهري القاني، كمثل لون الخمر. ويتغير لون النقيع، الذي يخرج بأثر من فعل الملح في الأنشوفة، ليصبح زهريا. أما عديمو الضمير من صناع الأنشوفة، فقد يعمدون إلى تلوين النقيع باللون الزهري.

الأنشوفة: تحفظ هذه السمكة الرقيقة في براميل مع ملح من الخليج. لا شيء من الأسماك الصغيرة له من الطعم ما يعادل مذاقها. اختر الأنشوفة التي تبدو حمراء ولينة. ويتحتم أن تكون عظامها مزيتة. يجب أن تكون في ذروة مذاقها، وبرائحة حسنة. احذر ممن يخلطونها مع تلوين أحمر ليحسنوا مظهرها أو لونها.

(ماري أيتون، الدليل الكامل والعالمي للطباخ وربة البيت، بونغاي، إنجلترا، ١٨٢٢).

علق التاج الفرنسي أهمية فائقة على الإمكانات التجارية لأسماك كوليور المملحة، واستثنيت المدينة من ضريبة الملح، وساعد الأمر تجارة الأنشوفة المحلية، لكنه لم يمثل سوى استثناء عشوائي عمل على تحويل سياسة ضريبة الملح فرنسيا إلى كارثة سياسية.



10 مخللات سلالة هابسبورغ

فـي ألمانيـا، وجـد الرومـان أرضـا من مناجم الملح القـديمة. وفي القـرن الأول للميلاد، كتب تاكيتوس أن القبائل الجرمانية اعتقدت أن الآلهة قد تصغي أكثر لصلواتها إذا أقيمت في مناجم الملح، وكان الكثير من تلك المناجم مدمرا أو مغلقا بفعل الحرب التي تلت تهاوي الإمبراطورية الرومانية، وكما هي الحال في فرنسا، فإن الكنيسة القروسطية أعادت فتحها. وغالبا ما شيدت الأديرة في مواقع مناجم الملح القديمة، لكي تؤمن دخلها.

وبتوجيهات من الكنيسة، ازدهرت مناجم الملح في جبال الألب، خلال القرون الوسطى، من بافاريا إلى النمسا، وعمل الناس على استخراج الملح من الطبقة عينها التي تمتد تحت أراضي بافاريا ورايخنهال المجاورة، مرورا بالحدود النمساوية، هالليان، هالشتات، ايزشل وأوسيه، وصار القسم النمساوي يعرف باسم سالزكاميرغوت، أي أم أعراق المعادن، وهي منطقة من مناجم الملح تمتد تحت

ستقرت بوهيميا: إحدى
ـى مناطق أوروبا إلى
. فكانت أحد أكثر
ـواق تضورا لما امتلكه
هابسبورغ»

المؤلف

الجبال الخضر المغطاة بالصنوبر والبحيرات الزرق، وفي الشتاء، يكسو الثلج الأبيض منحدرات غابات الصنوبر، وتبقى الحرارة معتدلة في المناجم تحت الأرض.

وأعطت ينابيع جوفية نقيعا مالحا يمكن غليه للحصول على البلورات البيض، وأمنت الغابات الثرية مصدرا ثابتا للطاقة الرخيصة، وكانت رايخنهال مصدرا للملح في روما الإمبراطورية، ثم دمرت في القرن الخامس إما بواسطة أتيلا، قائد قبائل الهون، أو ربما بفعل مناصرين محليين لإدواكر، الذي حطم روما وأنهى الإمبراطورية الرومانية الغربية في العام ٤٧٦، وبعد قرن، بحسب بعض الروايات، أعيد تشييد ورش الملح، فيما قال آخرون إنها لم تبن إلا بعد ثلاثمائة عام، على يد رئيس أساقفة سالزبورغ.

تقع رايخنهال قبالة جبل للملح، وعلى الجانب البافاري، تقع بيرشتسغادن. وأما على الجانب الآخر من الجبل المشجر عينه الذي يعرف باسم دورينبرغ، فنجد هالليان، الموقع القديم لمناجم السالتيين.

اندلع صراع قروسطي بين أساقفة سالزبورغ والبافاريين للسيطرة على مناجم الملح، واستمر قرونا، والحال أن جبل دورينبرغ ضم منجما سالزبورغيا، يمكن دخوله من هالليان، وكذلك منجما بافاريا يمكن دخوله من بيرشتسغادن، وتحت الأرض، يفترض أن المنجمين منفصلان بمسافة تزيد على كيلومتر، والحال أن أعمدة الملح امتدت من هالليان تحت تلك الحدود، واستخرج عمال مناجم سالزبورغ ملحا بافاريًا، من الناحية النظرية.

وفي أواخر القرن الثامن، عمل أول رئيس أساقفة لمقاطعة سالزبورغ على إعادة تشييد المناجم السالتية القديمة، وبنى بعائداتها المدينة التي تحمل الاسم عينه، ولم تندمج المدينة مع النمسا إلا في العام ١٨١٦، وعلى رغم احتواء مقاطعة سالزبورغ على الذهب والنحاس والفضة، فإن الملح وحده سبب الصراع المستمر على سالزبورغ، وأعطت ثروة الملح تلك المقاطعة استقلالها.

وفي القرن السابع عشر، ظهر رئيس أساقفة اسمه وولف ديتريش؛ حاول السيطرة على سوق الملح عبر خفض مفاجئ ودراماتيكي لأسعار بيع الملح المستخرج من مناجمه، خصوصا في دورينبرغ. ولفترة من الزمن، جنى

ديتريش أرباحا خيالية، استعمل بعضها في بناء أضخم مبنى باروكي الهندسة في سالزبورغ. وردت بافاريا بحظر التجارة مع سالزبورغ، وأدى ذلك في نهاية الأمر إلى اندلاع «حرب الملح»، التي خسرها ديتريش. وجلبت الخسارة كارثة على دورينبرغ وقراها في هالليان، والحال أنها ظلت لفترة ما، خارج تجارة الملح الإقليمية، وزاد في الكارثة وفاة رئيس الأساقفة وولف ديتريش، في العام ١٦١٧، بعد إزاحته من منصبه الكنسي وسجنه لمدة خمس سنوات.

لم تُحل أزمة العلاقة بين جانبي جبل دورينبرغ، إلا بعد ضم سالزبورغ إلى النمسا، ففي معاهدة العام ١٨٢٩ بين بافاريا والنمسا، سمح لعمال مناجم الملح النمساوية باستخراج الملح لمسافة كيلومتر واحد خارج حدود بلادهم، وفي المقابل، تعيّن أن يصبح ٤٠ في المائة من عمال تلك المناجم بافاريين، وأن يسمح لبافاريا بالاحتطاب من الغابات على الجانب النمساوي. وعلى رغم وفرة الوقود في القرون الوسطى، بعد قرون من ظهور المناجم، فإن شراء الخشب ظل مشكلة مهمة.

في العام ١٦٢٨، وربما أبكر من ذلك، استعملت تقنية جديدة في التنقيب عن صخور الملح، وبدلا من أن يحمل العمال الصخور المستخرجة عبر منحدر في سلال تتأرجح على أكتافهم، ضخ الملح في أنبوب حفر في صخور الملح، ويتحول الماء بسرعة نقيعا كثيفا، يضخ خارج المنجم إلى قرية هالليان، حيث يغلى بنيران أخشاب الغابة، لتستخرج منه بلورات الملح.

وفي النتيجة، تطورت الفكرة إلى نظام متشابك عرف في سالزكاميرغوت باسم سينكفيركين. وشكل سينكفيرك منطقة للعمل تحت الأرض، حيث خلط الملح المحيط بها والوحل مع الماء في خزانات خشب كبيرة، ونقل السائل لاحقا في أنابيب خشبية إلى قدور غلي نحاسية.

تقع قرية هالليان بين مصدرين للثروة: جبل دورينبرغ بصخوره الملحية، ونهر سالزاخ. يتفرع هذا النهر من الدانوب الذي يسير، متبوعا بتفرعاته، من غرب بافاريا إلى البحر الأسود، عابرا أوروبا الوسطى. ويمكن غلي الملح في قوالب أسطوانية، بحيث يتبلور فيها. وكالحال في الصحراء الأفريقية، يمكن نقل تلك الإسطوانات المتبلورة عبر سالزاخ، إلى باسو، ولتدخل منها إلى الدانوب، حيث تشحن إلى ألمانيا أو أوروبا الوسطى.

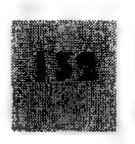
خصص الكثيرمن ملح هالليان للاستعمال المحلي، وسافر في النهر إلى باسو وحدها، حيث حُمل في عربات الخيل ليباع في تلك المنطقة، وحينها، كان النقل البري مكلفا، بسبب كثرة حواجز المكوس الجمركية على طرق عربات نقل الملح، وتمثل الرد البديهي في إنشاء شبكة من الممرات في المنعرجات الجبلية العصية لمهربي الملح، مما مكنهم من بيعه بسعر أقل.

كانت أنهار أوروبا الوسطى مهمة لورش الملح فيها. تميزت هال في وسط ألمانيا ولويينبرغ في الشمال (الشهيرة بلحم «هام»)، بأنها تقع على نهر إيلب، الذي يصب عند مرفأ هامبورغ في بحر الشمال، وفي أواخر القرن الرابع عشر، بنى أهالي لويينبرغ قناة شتيكنيتز، لنقل ملحهم إلى نهر إيلب، ولم يفعلوا ذلك لينقلوه إلى هامبورغ، بل ليشحنوه إلى لوبيك، على البلطيق، لأن لوبيك كانت المركز التجاري لـ «الرابطة الهانزية».

في القرون الوسطى، لم يحُز أي ملح في ألمانيا شهرة عالمية كالتي نالها ملح لويينبرغ، وشحنه الهانزيون إلى مرافئ صيد الرنكة في جنوب السويد، إلى ريغا، إلى غدانسك، وعبر بحر البلطيق، وفي الأوقات التي اعتبرت فيها «الرابطة الهانزية» ضمانا للجودة، نظر إلى ملح لويينبرغ بوصفه الملح الهانزي، وعمدت ورش أقل أهمية إلى التلاعب بماركات براميلها، باستخدام كلمة لويينبرغ، لتحظى بالقبول في الأسواق الخارجية.

وصنع ملح لويينبرغ وهال وغيرهما من ورش ألمانيا، بسحب النقيع المالح في دلاء، وتجميعه في قدور نحاس ضخمة، تغلى على نار حطب الغابة، وبإضافة دماء المواشي، ترتفع «قشوة» مع الغلي، وتسحب القشوة بعناية، آخذة معها الشوائب، وتعيّن تحريك السائل باستمرار، وقبيل ظهور البلورات البيض، تضاف البيرة لسحب المزيد من الشوائب من البلورات، التي تؤخذ لتجف في سلال مخروطية.

وباستعمال القدور النحاسية على مدار الساعة يوميا، عدا مرة في الأسبوع للجلي، تتطلب تلك العملية كلها ثلاثة أشخاص: معلم ملح ومساعد وصبي لتلقيم الفرن. وغالبا ما تألف هذا الفريق من رجل وزوجته وابن، وسهل على العائلات ممارسة أعمال الملح. لم ينطبق هذا الأمر على لويينبرغ، لأن التجار الهانزيين اشتروا الورش، الواحدة تلو الأخرى، لجعلها ورشة واحدة كبيرة، تحت سيطرتهم.



طورت سالزكاميرغوت ثقافتها الخاصة عن استخراج الملح. وكانت القديسة بربارة شفيعتهم. واعتبر عمال المناجم يوم ٤ ديسمبر عيدها، وأدوا فيه رقصات فولكلورية في أرديتهم الخاصة، التي ضمت، منذ القرن التاسع عشر، سترة سوداء بأزرار نحاس وكتافيات، إضافة إلى قبعة سوداء مخملية بأزرار حرير وشعار ذهبي يمثل معولين متقاطعين.

امتدت أنفاق منجم الملح في دورينبرغ مسافة تسعين ميلا، وبني النفق الأساسي في العام ١٤٥٠، أما النفق الخشبي الشاخص حاليا فلا يزيد عمره على ١٠٠ سنة، وزودت الأنفاق بأسقف من مترين تسمح بمرور رجل يمشي على قدميه، ولكن كتلة الجبل ضغطت عليها تدريجا، وما اكتشف في القرون الوسطى كان تلك الأعمدة المضغوطة التي ترجع إلى زمن أسلافهم من السالت، واليوم، يمكن رؤية نفق بني قبل ٤٠٠ سنة، بالأبعاد المذكورة آنفا، وقد ضغط إلى ممر لا يزيد عرضه على ٤٥ سنتيمترا، وثمة نفق آخر من القرن السابع عشر، قد بات بعرض متر.

لقد دعمت الأنفاق بعوارض خشب، وتظهر في حيطانها السود خيوط الملح الأبيض. وفي بعض المناطق، تظهر في الصخور بقايا أصداف وغيرها من المخلوقات البحرية. ينزل عمال المناجم بالانزلاق على عمود بهيئة سلم منظم الدرجات، وينقلهم بسرعة معقولة إلى أنفاق تصل إلى ٣٠ مترا تحت الأرض. وتصل بعض الانحدارات إلى عمق أكثر من ٩٠ مترا، ويستعمل حبل على الجانب الأيمن ككابح، لتستخدمه أيد عاملة مدربة تلبس قفازات مناسبة.

وتستقبل دورينبرغ الزوار منذ نهاية القرن السابع عشر على الأقل، حين كان الزوار نخبة من ضيوف رئيس أساقفة سالزبورغ، وقبل قرون، إن المنحدرات بإمكانها أن تكون ممتعة. وعمد بعض الزوار للتحاضن، قبل انحدارهم بسرعة على العمود، تحت إشراف عامل منجم، فكأنهم في منزلقة في مدينة ألعاب حديثة. ويحتوي المنجم أيضا على بحيرات سفلية مع قوارب للإبحار فيها.

سيطرت سلالة آل هابسبورغ الألمانية على الكثير من ملح أوروبا الوسطى، وركزت تلك الأسرة عيونها، منذ بداية صعود نفوذها في القرن العاشر في الألزاس على ورش الملح. وفي ١٢٧٣، تسنم الملك رودلف الأول،

من آل هابسبورغ، عرش ألمانيا. ووسع ملكه بأن استولى على بوهيميا. وسيطر آل هابسبورغ على الدانوب وسيليزيا وهنغاريا والجزء الجنوبي من بولندا، المعروف باسم غاليسيا. ولبعض الوقت، سيطروا على إسبانيا وكل ممتلكاتها في العالم الجديد، إضافة إلى الأراضي المنخفضة ونابولي وسردينيا وصقلية والبندقية.

وأسس آل هابسبورغ احتكارا للملح، بسيطرتهم على إنتاجه ونقله وتجارته، وافتقرت بوهيميا؛ إحدى أغنى مناطق أوروبا إلى الملح، فكانت أحد أكثر الأسواق تضورا لما امتلكه آل هابسبورغ، من أراضي ما يعرف حاليا بأنه ألمانيا والنمسا وجنوب بولندا.

أعوز الملح هنغاريا أيضا، فآلت إلى سيطرة سلالة هابسبورغ. وفي القرن السادس عشر ارتكزت هنغاريا اقتصاديا على تصدير الأطعمة. ولم تستورد منها سوى أربعة: البهارات والخمر والرنكة والملح. واعتمد تصدير كثير من الأطعمة على الملح المستورد. شكل شحم الخنزير ركيزة أساسية لأكل الأطعمة وحفظها في آن معا، وبدءا من القرن السابع عشر، أدرج الشحم ضمن مكونات الرواتب، ونُظِر إلى الغذاء المملوء بالدهن باعتباره علامة على الغنى، ونال أهل المدن شحما أكثر من فلاحي الريف. وأظهرت دراسة ترجع إلى العام ١٨٨٤، أن الفلاح الهنغاري كان يأكل ١٨ كيلوغراما سنويا من الشحم المعالج، إما بالملح أو بالتوابل، فيما كان نظيره المديني يأكل ٢٦ كيلوغراما. ولا يشمل ذلك الأطعمة المعالجة بالزبدة ولا ما يؤكل من تلك المادة نفسها.

مثّل الطهو بالشحم المذاب اكتشافا للقرن الثامن عشر، أكثر من الطهو بالتوابل. واعتبر ترفا لا يملكه سوى الطبقات العليا، وصنع الشحم تقليديا بإزالة طبقاته المكدسة من حيوان ذبح لتوّه، وحفِظه لاحقا في الملح، واستدخن بعد ذلك. أما في السهل العظيم شرق الدانوب، فقد جفف في الهواء، وصنع الفلاحون حساء كثيفا من الشحم، الذي استعمل في قلي باقي مكونات ذلك الطبق. وأضيفت قشرة لحم الخنزير المحمر على سطح الحساء.

وشكل جنوب بولندا موقعا للينابيع القديمة للنقيع المالح. فقبل الميلاد بنحو ٣٥٠٠ سنة، جمع النقيع وغلي في أوان فخارية. وجفت تلك الينابيع تدريجا. وفي العام ١٢٤٧، شرع عمال مناجم الملح في الحفر بحثا عن صخور

الملح الصلبة عند منبع تلك الينابيع. وفي العام ١٢٧٨، حاز العرش الملكي البولندي ذلك المنجم، وسرعان ما ترك إدارته لمستثمرين بولنديين، يهود ومسيحيين، وفرنسيين وألمان وإيطاليين، ودفعوا أموالا للعاهل البولندي. وباعوه ملحا بأسعار مخفضة.

وفي البداية، أُرغم العمال، الذين كانوا في معظمهم أسرى حرب، على الكدح في ظروف تشبه العبودية. وقضى كثيرون منهم، وبدءا من القرن الرابع عشر، عمل رجال أحرار في تلك المناجم، وباتت ظروف العمل فيها أكثر إنسانية، وفي القرن السادس عشر، غارت المناجم إلى الأعمق، وتطلب الأمر نظاما من البكرات الضخمة التي تحركها ثمانية أحصنة لإخراج الملح إلى السطح، وقضت تلك الأحصنة عمرها كله في العمل تحت الأرض.

> *ثمة جبال تحتوي ملحا مدفونا في أعماقها، وخصوصا في منطقتي فيليسزسكا وبوشنيا، وفي الخامس من يناير ١٥٢٨، نزلت خمسين عتبة لأرى بنفسي ما يحصل. وفي تلك الأعماق رأيت عمالا عراة، بسبب الحرارة، يستعملون أدوات نحاس للتنقيب عن أثمن أنواع الملح التي تتواجد في تلك المناجم بوفرة لا حدود لها. كما لو كانوا يستخرجون الذهب أو الفضة.*
>
> (أولوس ماغنوس، وصف شعوب الشمال، ١٥٥٥).

نال العرش البولندي ثلث العائدات السنوية للملح المستخرج من منجمين قرب كراكاو: فيليسزسكا وبوشنيا.

وفي العام ١٦٨٩، شرعت المناجم في إقامة قداديس كاثوليكية يوميا للعمال، في أماكن عملهم تحت الأرض، وشيد عمال منجم فيليسزسكا قاعة صلوات من صخور الملح، ووضعوا فيها تماثيل لرموز دينية. ونقشوا مشاهد روحانية على السقف والجدران والأرض، وتمكنوا من صنع شمعدانات مزخرفة من بلورات الملح.

وتزايد عدد زوار المناجم، وفي مطلع القرن السابع عشر، شرع العرش الملكي في إرسال ضيوفه من الحاشية الملكية إليها، كحال دورينبرغ. ورقص هؤلاء في قاعات فسيحة، وتناولوا الغذاء في غرف حفرت في صخور الملح، وركبوا القوارب تحت الأرض. وفي العام ١٨٣٠، انطلقت فرقة فيليسزسكا لمناجم الملح، ارتكازا على النوعية العالية للصوتيات في المناجم. ولا تزال تعمل حاليا.

حاذى منجم فيليسزسكا، وجاره في بوشنيا، نهر الفيستولا، الذي يجري شمال كراكاو. وعبرها وصولا إلى العاصمة وارسو، ومنها إلى بحر البلطيق. والمعلوم أن كل ملح له طريق نهري يصله إلى البلطيق، يحوز سوقا ضخمة. وفي المقابل، شهدت مرافئ البلطيق منافسة بين ملح بولندا، الخشن الصخري الرمادي اللون، والملح البحري الآتي من فرنسا والبرتغال. وقد باع البرتغاليون ملح سيتوبال للهانزيين، الذين باعوه بدورهم في هولندا والدنمارك. وفي القرن السادس عشر، شاع ملح سيتوبال، الأبيض والرخيص، في بولندا وباقي دول البلطيق. ورد العرش البولندي بحماية ملحه عبر حظر استيراد الملح الأجنبي كله.

في العام ١٧٧٢، قسمت بولندا بين النمسا وبروسيا وروسيا، واختفت هذه الأمة حتى الحرب العالمية الأولى. وخلال فترة استيلائهم على غاليسيا، سيطر آل هابسبورغ النمساويون، على منجمي فيليسزسكا وبوشنيا، وبيع ملح المنجمين في بولندا وعموم إمبراطورية الهابسبورغ وروسيا. افتقرت الأمة الروسية الكبيرة إلى الملح، خصوصا ما يصلح منه لتمليح اللحم والخضار خلال الشتاء الروسي البارد والقاحل. وفي كثير من المجتمعات، استخدم اللحم الأقل جودة في صنع القديد أو الكورندبيف. وشمل ذلك لحم الصدر لمنطقة ما تحت الأضلع الخمسة الأولى، ولحم الأرجل. أما في روسيا، فقد جمد لحم البقر في الأرض. ونشر عند الحاجة إليه، من دون أي اعتبار للنوعية أو للمنطقة التي يؤخذ منها.

تظهر الوصفة التالية في كتاب هدية إلى الزوجات الشابات، تأليف إيلينا مولوكوفيتش. ولاقى الكتاب رواجا في البيوت الروسية، ودأبت الكاتبة على مراجعته باستمرار بين عامي ١٨٦١ و١٩١٧، وهي فترة حرجة تمتد بين تحرير الأقنان والثورة الشيوعية.

سولونينا (لحم البقر المملح)

استعملي منشفة لإزالة الدم عن البقر المذبوح حديثا، يجب إتمام العمل بينما تكون الذبيحة حارة، لأن الدم يفسد اللحم بسهولة. أزيلي العظام الكبيرة ثم زني اللحم. مَرِّغيه كليا بملح جفف في الفرن، ومزج مع ملح صخري وبهارات. ضعي اللحم على طاولة، واتركيه ليبرد تماما ثم خزنيه في براميل صغيرة، واضعة قطع اللحم الكبيرة في الوسط، والقطع

التي تزن أقل من نصف باوند عند الأطراف، بحيث لا يُترك أي فراغ. اضغطي اللحم بخفة بشيء يزن بضعة باوندات، انثري عليه الملح، الملح الصخري، ورق الغار، حبوب البان وأنواع البهارات، في قعر البرميل، وفوق كل طبقة من اللحم، حتى يمتلئ. غطيه، اطليه بالقطران من كل الجهات، اتركيه في غرفة دافئة لمدة تتراوح بين ثلاثة وأربعة ايام، احرصي على قلبه رأسا على عقب يوميا. انقلي البرميل إلى مخزن بارد، واقلبيه مرتين في الإسبوع. بعد ثلاثة أسابيع خزني اللحم في الثلج.

استعملي المقادير التالية من الملح والبهارات لكل ٥٤ باوندا من اللحم: استخدمي باوندين ونصفا من الملح الجاف، ست ملاعق من الملح الصخري، وملعقة من كل من الكزبرة، المردقوش (العترة)، الحبق، ورق الغار، وبهار أسود ومخلط. أضيفي الثوم إذا رغبت به. انثري القليل من الملح الإضافي على البراميل التي ستستعمل لاحقا.

يجب استخدام البراميل الصغيرة المصنوعة من خشب البلوط، لأن اللحم يفسد بسرعة بعد فتح البراميل وتعريضها للهواء. يجب سد البراميل بإحكام لئلا تتسرب عصارته خارجا. قبل تمليح اللحم، يجب نقع البراميل في سائل مطهر.

(ايلينا مولوكوفيتش، هدية للزوجات الشابات).

تمثلت الخضراوات المملحة الأكثر شيوعا من الألزاس إلى الأورال، في الخيار والملفوف: المخلل والسوركروت، وتعرف الخضراوات المخمرة باسم المخللات. وتظهر قيمتها بالنسبة إلى دول أوروبا الوسطى عبر الليتوانيين الذين يعتقدون أن ثمة ملاكا حارسا لتلك المخللات، اسمه روغوسزيسك.

يتضمن صنع المخللات (أو التخليل) حجب الهواء عن تلك المواد. فإذا وصل إليها، انقلب التخليل تعفنا. ويعزل الهواء إما بإحكام قفل الغطاء، كحال وصفة لحم البقر المذكورة سابقا، وإما بإبقاء الأطعمة مغمورة بالنقيع المالح بواسطة الأوزان. وقد استعملت الوصفة التالية الرمل.

سوليني أوغيرتسي (الخيار المملح)

«جففي رملا من شاطئ نهر، وانخليه بمنخل ناعم. انشري طبقة من هذا الرمل، بكثافة راحتك، في قعر البرميل. ضعي فوقه طبقة من أوراق الكشمش النظيفة، بقلة التوابل (الشبث) والفجل. ضعي فوقها طبقة من

الخيار. تابعي هذه العملية حتى يمتلئ البرميل. إن الطبقة الأخيرة فوق الخيار يجب أن تتألف من ورق الكشمش، على أن يوضع الرمل فوقها. حضري النقيع المالح بالطريقة التالية: لكل دلو من الماء، استعملي ٥,١ باوند من الملح. اغليه، ثم اتركيه ليبرد. غطي الخيار بالنقيع كليا. جددي النقيع كلما تبخر.

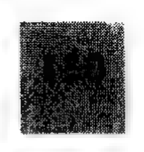
وقبل الشروع في أي تخليل، يجب غمر الخيار لمدة ١٢ إلى ١٥ ساعة في الماء المثلج.

(إيلينا مولوكوفيتش، هدية للزوجات الشابات).

يمكن لشذرات النحاس أن تتسلل إلى الطعام من أوعية الغلي، مما يزيد في لماعية لونها، وخصوصا الخضار الخضر، وربما جمّل من شكل المخللات، لكنه يسبب عسر الهضم. ولذا تعطي مولوكوفيتش التحذير التالي:

«قد يبدو الخيار المشترى جذابا أحيانا، بلونه الأخضر الذي يشير إلى إعداده في أوان نحاسية غير مطلية بالقصدير، مما يضر بالصحة، ولكشف جلية الأمر، اغرسي إبرة حديد في خيارة، فإن كانت مغشوشة فسوف تستخرج الإبرة بسرعة لون النحاس».

اعتمدت كمية الملح المستخدم في صناعة السوركروت في روسيا وبولندا، على الوضع المادي للعائلة، فقد عمد المقتدرون إلى الإكثار من الملح، وكذلك إلى تنكهته ببهارات مثل بذور الكراوية والشبث، و(في جنوب بولندا) أوراق الكرز، وفي مورافيا أُضيف التفاح والبصل. وقد درج أهاليها على إضافة بعض الخبز لتسريع عملية التخمير. وفي بولندا، أدرج صنع الشوكروت ضمن طقوس المجتمع، وأجري في الخريف بعد جمع محصول البطاطا، وعمدت النساء إلى تقطيع الملفوف، وسلقه في الماء، ووضعه في براميل، وأحيانا في حفر أرضية مرصوفة بالأخشاب، ثم يضغطه الرجال بالقبضات (وأحيانا بالأرجل) لطرد فقاقيع الهواء، الذي قد يسبب التعفن. وتغطي النساء الملفوف بالقماش. ويثبّتن أوزانا على الأغطية، لكي يضمنَّ بقاء الخضراوات مغمورة بالماء كليا. وعقب تغطية الشوكروت نهائيا، تنطلق رقصة تقليدية سنويا. ولم يعن ذلك إتمام المهمة، إذ يتعين غسل القماش دوريا، وإزالة الطحالب عن الأغطية، وكذلك إضافة الماء إلى البراميل لإبقاء الملفوف مغمورا لمدة أسبوعين، قبل نقله إلى المخازن حيث يبقى طوال الشتاء.



وفي روسيا وبولندا، دخل الشوكروت مكونا أساسيا في صنع أطباق مختلفة، واستعملت أوراق الملفوف المخلل كاملة لإعداد طبق غولابكي (الحمام) المكون من ملفوف محشو باللحم والحنطة السوداء، وشكل نقيعه اساسا لنوع من الحساء، وفي بعض الأحيان، عصرت أوراق السوكروت للحصول على نسغها، ثم رميت.

يتألف الطبق الوطني البولندي، بيغوس، من السوكروت، بعد إضافة قديد الخنزير والخوخ المخلل وفواكه أخرى . ولقرون خلت، صنع هذا الطبق في خلاء الغابات. فقد أتى الأرستقراطيون إلى ذلك الخلاء، ليمارسوا اللعب. ويرد وصف للبيغوس في قريض بان تادوز، الذي يتحدث عن الحياة اليومية في ريف ليتوانيا . ويعتبرالقصيدة الوطنية في بولندا :

لقد طُهي البيغوس. لا يستطيع الكلام أن يخبر
عن سحر لونه وطعمه ورائحته.
لا تعدو الكلمات وأبيات الشعر كونها أصواتا رنانة، لها من الإحساس
ما لا تفهمه مدينة المعدة.
بالنسبة لطعام ليتوانيا وأغانيها، يجدر بك
التمتع بالصحة الجيدة والعيش في الريف وممارسة الرياضة.
إن البيغوس طيب، حتى من دون صلصة
لأنه من الخضراوات المطبوخة بطريقة غريبة.
أساسه السوكروت المقطع شرائح،
الذي، كما يقال، يسير إلى الفم.
يوضع في مرجل، حيث ينام صدره الرطب
بين الشرائح المضغوطة لأصناف اللحوم المنتقاة.
وهناك يغلى حتى تخرج الحرارة
العصارة الحية من براعم المرجل،
ويتعطر الهواء برائحته.

(آدم ميكيزيتس، بان تادوس ١٨٣٢).







11 مغادرة ميناء ليفربول

«تآكلت الغابات في شيشاير بسبب احتطابها وقودا للأفران، وظهرت ندوب بيض تنهش في قلب المراعي، حيث دفنت البقايا الناجمة عن عمليات الإحراق في مراجل الملح، وتأثرت تربة الأرض نفسها»

المؤلف

ثمة أنهار لعبت دورا أساسيا في تاريخ الملح: يانغتزي، النيل، التيبر، البو، أيلب، الدانوب، الرون واللوار. ربما كان من الواجب إضافة نهر ميرسي إلى هذه القائمة، على رغم أن مياهه موحلة، ولا يزيد طوله على ١١٧ كيلومترا، ينبع من وسط الأراضي الإنجليزية ليصب في البحر الإيرلندي.

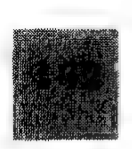
ولا تنبع أهمية نهر ميرسي من البضائع التي حملها لمسافة أميال داخل إنجلترا، بل مما حمله من بريطانيا إلى العالم. وتؤلف أمياله الثلاثة الأخيرة، مرفأ نهريا ظليلا وعميقا. وفي العام ١٢٠٧، أذن الملك جون ببناء مدينة هناك، حملت اسم ليفربول. وفي الأصل، كانت مرفأ يصل إيرلندا مع إنجلترا. ومع الوقت، صارت أهم مرفأ إنجليزي، بعد لندن. لقد كانت مرفأ لسكر الهند الغربية، ولتجارة العبيد، وللثورة الصناعية حين استقدم الحديد والفحم ليصدِّر الفولاذ. وقبل ذلك كله، كان مرفأ لملح إنجلترا، ملح شيشاير، الذي عرف لاحقا عبر العالم بملح ليفربول.

عندما وصل الرومان إلى إنجلترا في العام ٤٣ للميلاد، وجدوا أن البريطانيين يصنعون الملح بصب النقيع على الفحم المشتعل ثم كشط البلورات البيض. وفي أعين الرومان، بدت تلك الطريقة علامة على التخلف، وعلّموا بطريقة إمبريالية أصيلة، السكان الأصليين المتخلفين الطريقة الصحيحة لاستخراج الملح: تبخير النقيع في أوان فخارية ثم كسرها لاستخراج كعك الملح منها. وأطلق الرومان ورش الملح على طول الساحل الشرقي، وبنوا مدينة لندن في أول سنة قضوها في إنجلترا. وفي محاولة لتقليد ما أعطته أوستيا من نمو لمدينة روما، شادوا ورش الملح في إيسكس، لكي تصبح المرفأ الأهم على نهر التايمز.

انجذب الرومان إلى الغابات الكثيفة في شمال غربي إنجلترا التي أمدتهم بالطاقة، فقد شرعت النباتات التي أحرقوها في عملية تبخير النقيع بالنفاد، ووجدوا في الشمال الغربي مكانا يشير إليه السكان المحليون باسم سالتي هيلاث دي، التي تعني «الحفرة السوداء». فعند وصول الرومان، كانت تلك البقعة مصدرا لإنتاج الملح منذ قرون طويلة، وستُعرف لاحقا باسم شيشاير. وترجع الدلائل الأولى على استخراج الملح فيها بواسطة أوان فخارية إلى ما قبل الميلاد بنحو ٦٠٠ سنة، ما يثبت أن البريطانيين عرفواً الطريقة الرومانية «الجديدة» قبل زمن طويل من قدوم الرومان إلى بلادهم.

وتحتوي المنطقة المجاورة، التي تعرف حاليا باسم ويلز الشمالية، مناجم فضة. وبعد استخراج الفضة، يتلبث الرصاص. وقد استخدمه الرومان لصنع قدور ضخمة، يزن بعضها أكثر من ١٣٦ كيلوغراما، لغلي النقيع في هيلاث دي. وصنعوا لإنجلترا أول ملح يصنع بالتبخير في القدور. وتعلم السكان المحليون هذه الطريقة أيضا، وفضلوا عليها ملحا يأتي من منطقة أخرى تدعى هيلاث وين (الحفرة البيضاء) يمتاز بلون أشد صفاء.

ومع الوقت، اكتسبت هيلاث دي اسم نورث ويش الأنغلوساكسوني، ويعني ورش الملح الشمالية، وقد سمى الأنغلوساكسون ورش الملح ويش. وكل مكان في إنجلترا ينتهي اسمه بـ «ويش» كان، في وقت ما، ورشة ملح. وتغير اسم هيلاث وين إلى نانت ويش، وعرفت المنطقة بين نانت ويش ونورث ويش باسم ميدل ويش.



وفي القرن التاسع، باتت الأراضي عند مصب نهر ميرسي، شيشاير، منطقة مهمة لاستخراج الملح. وبنى الرومان قلعة في شيستر، المركز التجاري لتلك المنطقة، وكانت تلك آخر القلاع الساكسونية التي صمدت في وجه ويليام الفاتح، وبسقوطها أكمل النورمانديون اجتياح إنجلترا. وفي العام ١٠٧٠، وبهدف تحطيم المقاومة، دمر النورمانديون شيستر وورشها. واستغرقت إعادة بنائها عقودا، مما سمح ببروز دروات ويش، جنوب شيشاير في وورشيسترشاير، كمركز إنجليزي رائد في إنتاج الملح.

تقع شيستر على نهر دي الذي يتميز مصبه بالمياه العميقة، كحال نهر ميرسي. وعندما ظهرت ليفربول على مصب ميرسي، باتت المدينتان متنافستين. ويتوازى نهراهما اللذان لا يبعد أحدهما عن الآخر سوى بضعة أميال. وتدريجا، خبت مدينة دي، وانتقلت التجارة كلها إلى ليفربول.

ولقرون طويلة، كانت بريستول مرفأ مهما، وفاقت أهميتها ليفربول في ما تعلق بالملح. ولم تصدِّره، واستقبلت كثيرا من السفن الفرنسية والبرتغالية المحملة بالملح البحري. إن ورش الملح الإنجليزية لم تتمكن من استخراج الملح البحري، الذي يحتاجه الصيادون الإنجليز. والحال أنها أنتجت ملحا عالي الجودة لتمليح الرنكة، حمل اسم أبيض على أبيض، وصنع بمزج الإنتاج المحلي مع ملح فرنسا البحري. وقد أذيب الأخير مع النقيع، وأعيد تبخيره لتنقيته من الشوائب.

أثبت سوق ملح السمك أنه أكثر ديمومة من الاعتقادات الدينية التي لابست صنعه، فحتى بعد العام ١٥٣٣، عندما انفصل هنري الثامن عن الكنيسة الكاثوليكية في روما، استمر عقاب آكلي الملح في أيام صوم الفصح. وشمل جزاؤهم مجموعة من العقوبات التي اشتملت على السجن لثلاثة شهور والإذلال العلني. لقد كان الحافز اقتصاديا هذه المرة، فقد رغبت الحكومة في دعم الصناعة السمكية. وفي العام ١٥٦٣، قُدِّم اقتراح لفرض حظر أكل اللحم دينيا مرتين في الأسبوع، الأربعاء والجمعة، وبُرِّر الاقتراح بأنه يساعد على بناء أسطول صيد بحري، واستغرق نقاشه ٢٢ عاما. وأخيرا، في العام ١٥٨٥، سقطت فكرة إضافة يوم آخر أسبوعيا للصوم. ففي إنجلترا ضاق ذرع الناس بقوانين الصوم، وتأقلمت الكنيسة مع هذا الميل. وأعطى بيع صكوك الإعفاء من الصوم دخلا مهما للكنيسة.

في العام ١٦٨٢، كتب محاسب في الصيد البحري الملكي، كتابا سماه «الملح وصيد الأسماك»، خطابا عنهما. وقد استلهمه من السنوات السبع التي قضاها في البحر، بين العامين ١٦٤٢ و١٦٤٩، حيث خدم في أسطول البندقية الذي حارب الأتراك. فقد أرغم في تلك السنوات على أكل لحم ملح بطريقة سيئة، ومن الواضح أنه فسد، وصفه بأنه «مقرف». «لقد حفزتني تلك التجربة على التعمق في دراسة طبيعة الملح»، بحسب ما يرد في ذلك الكتاب. ومن بين وصفات كثيرة، تبرز واحدة عن تمليح السلمون لا تزال صالحة إلى اليوم، إذا افترضنا وجود صبي في سن الخامسة عشرة يصلح لأداء القفزات الطويلة. وتتحدث الوصفة عن أسماك من منطقة الحدود بين إسكتلندا ونورثمبرلاند، تشترط استعمال الملح البحري الفرنسي في تمليحه:

السلمون المملح في بيرويك، بحسب وصف التاجر بنجامين واطسون.

١ - تصاد الأسماك في الفترة الواقعة بين عيد البشارة - ٢٥ مارس عندما تمثل الملاك لمريم العذراء - وعيد القديس ميشال في ٢٩ سبتمبر. وتؤخذ إما من نهر تويد أو في الأميال الثلاثة الأولى في البحر المقابل لمدينة بيرويك.

٢ - بالنسبة إلى الأسماك التي تصاد في النهر، تحضر على ظهور الخيل إلى القسم السفلي منه. وبالنسبة إلى أسماك القسم السفلي من المصدر نفسه، فإنها تُجلب طازجة إلى بيرويك.

٣ - توضع في ساحة مرصوفة، حيث يجهز فريق من أربعة غسالين مع اثنين لشق السمك.

٤ - تشق الأسماك فور وصولها، بدءا من الذيل وصعودا إلى الرأس، قرب الزعنفة الخلفية. تفتح السمكة من الظهر للوصول إلى الأحشاء. يترك البطن سالما. تنظف. تنزع الحراشف عن الرأس من دون تشويه الوجه، وتنزع العظمة الصغيرة من الجانب السفلي. تصفى من الدم، وتغسل.

٥ - توضع السمكة بعدها في حوض كبير. تغسل من الخارج والداخل، وتحك بصدفة بحرية أو بما يشبهها من الأدوات النحاسية، ومن ثم تنقل إلى حوض آخر فيه ماء نظيف. تحك وتنظف مجددا، وتخرج لتوضع على ألواح خشب. تترك لساعات حتى تجف.



٦ ـ تحمل الأسماك إلى المخازن، حيث تفتح وتمد بحيث يكون الجلد إلى الأسفل، وتغطى كليا بالملح الفرنسي، وترصف طبقاتها بطريقة مماثلة، وتبقى لمدة ستة أسابيع، ما يكفي لتمليحها جيدا.

٧ ـ يفرش جلد عجل مجفف على البرميل. توضع حجارة فوقه لتثبيته. وبعد ٤٠ يوما، يظهر غشاء بسمك بوصتين. يزال الغشاء.

٨ ـ تخرج الأسماك من البراميل، وتغسل في ماء مملح على طريقة المخلل، وتعاد بعناية إلى البراميل، وينثر الملح بكثافة بينها بحيث يمنعها من التلاصق. وبعد ملء البرميل إلى ربعه، يضرب بالمطرقة، أو يقفز فتى في عمر ١٥ سنة فوقه، بعد تغطيته بجلد العجل، وتكرر العملية عندما يصبح البرميل في منتصفه، وهكذا دواليك إلى أن يمتلئ البرميل.

٩ ـ يوضع قليل من الملح على قمة البرميل، ويسد غطاؤه بإحكام طوق حوله.

١٠ ـ تصنع فتحة في منتصف البرميل. يوضع حولها طوق أو تسد بلفافة من طين. تصبح الفتحة نفقا يدخل منه ماء المخلل، فيخرج حاملا معه زيتا.

يمكن استعماله لتشحيم الصوف. وبعد ١٠ أو ١٢ يوما، يصبح السمك مملحا إلى درجة تجعله صالحا للتصدير.

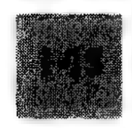
(جون كولينز، الملح والصيد، خطاب عنهما، ١٦٨٢).

حتى من دون الأسماك، استعمل ملح شيشاير بأشكال عدة، فقد توافرت المحاصيل اللازمة لإطعام البشر والمواشي حتى موسم الحصاد في نوفمبر. وبعده، ذبحت الحيوانات وملحت لتدوم إلى الربيع، حين يظهر العشب اللازم لتغذية القطعان الجديدة. ذبحت المواشي في عيد القديس مارتن في ١٠ نوفمبر. وكان مارتن جنديا رومانيا في غاله، وتحول إلى المسيحية، فأصبح شفيعا للسكارى التائبين. ويصادف اليوم نفسه أعيادا ترجع إلى ما قبل المسيحية، مثل يوم سلخ الحيوانات وتمليحها للشتاء، الذي يترافق مع تشراب مفرط للخمر.

لقد استُملح الطعام الإنجليزي بقوة، وتعين غمر قديد الخنزير قبل استعماله.

خذ القديد الأكثر بياضا، وقطع اللحاء واللب في شرائح رفيعة. ضعها في طبق. اسكب ماء حارا عليها. اتركها لمدة ساعة أو اثنتين، ليزول الملح الفائض عنها.

(غيرفاز ماركهام، ربة المنزل الإنجليزية، ١٦٤٨).



نُقعت الخضراوات أيضا في الملح لكي تستعمل خلال الشتاء. وتعين أيضا إنعاشها قبل أكلها. وقد أعطى جون إيفلين، وهو باحث إنجليزي بارز من القرن السابع عشر، الوصفة التالية لحفظ اللوبياء الخضراء، والمعلوم أنه اهتم بالخضراوات أكثر من اللحم:

> ***خذ الفاصوليا الطازجة قبل أن يكتمل نضجها. ضعها في نقيع قوي الملح بحيث يقدر على حمل بيضة فيه. أضف خل النبيذ الأبيض إليه. غطها. لا تترك فراغات. يمكنها أن تصمد ١٢ شهرا. قبل شهر من بدء استعمالها، أخرج الكمية التي تلزمك خلال فصل كامل. اغلها في ماء صاف. وتوقف عندما يتحول لونها إلى الأخضر، وهو ما يحصل بسرعة. افردها على منشفة جافة ليزول الماء عنها. رصها صفا صفا في إناء. غطها بالخل وبالبهارات التي تريدها. ضع وزنا على الغطاء. وبهذه الطريقة تحفظ اللوبياء الفرنسية، والقرنبيط وغيرهما طوال السنة.***
>
> (جون إيفلين، هكتاريا: خطاب عن الملحات، ١٦٩٩).

كان الزبد أيضا مالحا جدا. وتدعو وصفة من العام ١٣٠٥، تعود ملكيتها إلى أسقف وينشستر، لاستعمال نصف كيلوغرام من الملح عند صنع خمسة كيلوغرامات من الزبدة. ويعطي ذلك زبدة بمثل ملوحة الغاروم الروماني. يحفظ الملح الزبدة، لكن الطعم يصبح قويا. وتوافر الكثيرمن الوصفات القروسطية التي ترشد إلى سبل تخفيف الزبدة المملحة قبل استعمالها. وغالبا ما تضمنت مزج زبدة طازجة معها. وتروج عن أصل الزبدة حكايات وهمية، تشبه ما راج عن أصل الجبن، تزعم إحداها أنها مخضت مصادفة في جلد مواشي القبائل الرحل في آسيا الوسطى. وشكلت طعام أهل شمال أوروبا، حيث تندر أشعة الشمس التي تجعلها تفسد بسرعة. وراجت الزبدة في ذلك الشمال على يد الفايكنغ والسالت، وكذلك أحفادهم النورمانديين. وتشكك أهل جنوب أوروبا في قيمتها، وظنوا لقرون طويلة أنها تسبب البرص، ربما لانتشار ذلك المرض في شمال أوروبا. وحرص نبلاء جنوب أوروبا ورجال دينها على درء ذلك المرض الكريه باستخدام زيت الزيتون، وقد اصطحبوه معهم حين سافروا إلى الشمال.

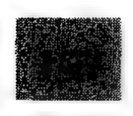
وإذا لم تبرد الزبدة غير المالحة، فإنها تزنخ بسهولة. وقد أضيف الملح إلى الزبدة التي تباع على أنها «حلوة». وتعتبر زبدة ماري تخصصا إنجليزيا، وتصنع بترك زبدة الربيع غير المملحة في الشمس لأيام عدة. ويدمر الضوء مادة الكاروتين فيها فتصبح بيضاء، وكذلك فإنها تفقد ما تحتويه من الفيتامين أ. ولا ريب في أنها تفسد، وتصبح رائحتها زنخة. ولسبب غير معلوم، اعتبر ناس القرون الوسطى زبدة ماري طعاما صحيا.

وفي تلك الحقبة عينها، ملحت الأزهار الصفر من أنواع مختلفة، وحفظت في أوان فخارية، وهُصرت للحصول على عصارتها الصفراء، لاستخدامها في تلوين زبدة ماري، الخالية من مادة الكاروتين. ولاحقا، بعد رحلات كولومبوس إلى أمريكا، استعملت حبوب زهرة الأناتو الأمريكية للغاية نفسها. ولا تزال تلك الحبوب تستخدم أمريكيا في صناعة مشتقات الحليب، ليس لتمويه زبدة زنخة، بل لإعطاء لون أصفر يجذب الزبائن.

سنَّ الإنجليز قوانين لمنع بيع الزبدة الزنخة، وحظر قانون في العام ١٣٩٦، استعمال الأزهار الصفر المملحة. وفي العام ١٦٦٢، أقر تشريع عن الزبدة لتثبيت معايير صناعتها في إنجلترا، وسمح بمزج الزبدة الزنخة مع الصالحة، وشدد على حصر تمليح الزبدة بواسطة ملح ناعم، وعلى ضرورة ابراز الاسم الكامل لصانعها على المنتوجات. وفيما يلي وصفة لحفظ الزبدة طرية لفترة طويلة:

> ***اصنع نقيعا بحيث تطفو فيه البيضة واغمر الزبدة فيه. ومع بداية مايو، تبدأ هذه العملية. لقد جربتها بنفسي، ووضعت قطعا من الزبدة التي اشتريتها من السوق، وظلت صالحة وطازجة.***
>
> **(جون كولينز، الصيد والسمك وخطاب عنهما، ١٦٨٢).**

لم تسمح الكنيسة بأكل الزبدة في أيام الصوم، لأنها تأتي من البقر. وحصلت أيضا على مداخيل واسعة من بيع صكوك الاستثناءات للأثرياء، الذين لا يتحملون البقاء بعيدا عن الزبدة خلال أيام الصوم الكبير. وإذا نحينا مسألة الصوم، فإن الزبدة الرخيصة راجت لدى الفقراء أكثر من الأغنياء. وبسبب تمليحها القوي، فقد توافرت طوال السنة. وفي بداية القرن السادس عشر، ضمت إلى مؤن الأسطول البحري الملكي. وقد سعى أهل شمال أوروبا إلى جعل الزبدة متوافرة بحفظها في الملح، لكن الحصول



عليها في حال جيدة وبطعم مقبول، لم يكن ممكنا إلا بعد اكتشاف التبريد. والحال أن التجارب الأولى في التبريد لم تكن لحما ولا سمكا، بل مادة يتلذذ بها الجميع: الزبدة.

وشاع الجبن، الذي يمثل نجاحا في حفظ الحليب والكريم، كطعام مملح للفقراء. وفي المقابل، لم يستطع سوى الأثرياء في إنجلترا، شراء مجموعة كاملة من الأجبان الإنجليزية، التي تشمل نحو ١٥٠ نوعا. وفي سبعينيات القرن العشرين، خاض باتريك رانس غمار حملة قوية للحض على الحفاظ على صناعة الأجبان الإنجليزية.

ولم يكن مفاجئا أن تنجح شاشير في إنتاج الكثير من الجبن، فقد توافرت فيها المواشي الحلوبة وورش الملح، وأعطت اسمها لأقدم نوعية من الجبن الإنجليزي، التي تعتبر نموذجا معبرا عن الجبن القروسطي أكثر من جبن الشدر الشهيرة، أو جبن ستيلتون ذات العروق الزرق. ويتميز جبن شاشير بالصلابة، ولو أنها أكثر طراوة من الشدر، مع طعم خاص يأتي من العشب المملح الذي ترعى عليه أبقارها.

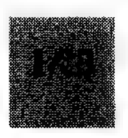
في القرن السابع عشر، اكتشف الإنجليز أن الأنشوفة المملحة تذوب لتعطي صلصة، ولربما مورست هذه الطريقة في أوروبا في زمن أبكر. والحال أن صلصات الأنشوفة راجت في القرنين الثامن عشر والتاسع عشر. وكتب غيرمود دو لا رينيير، الذي عاش في القرن الثامن عشر وشغف بالأنشوفة،... «عندما تصنع هذه الصلصة بطريقة متقنة، فإنها تجعلك تأكل فيلا».

وفي العام ١٦٦٨، كتب الفرنسي بيار غونتيير: «إن الأنشوفة توضع في الملح لتحفظ، ولتتحول إلى غاروم». والمؤكد أن الإنجليز استعملوا صلصة الأنشوفة مثل الغاروم القديم، فكانت سائل السمك الذي يضاف إلى اللحم والأطباق الأخرى، ليعطيها مذاقا مالحا وطيبا.

وفي القرن الثامن عشر، سمى الإنجليز صلصة الأنشوفة كاتش آب وكيتش آب وكاتس آب.

صنع الكاتشآب الإنجليزي

خذ قنينة ذات فتحة واسعة. ضع فيها باينت (٠,٥٧ ليتر) من أفضل أنواع خل النبيذ الأبيض. أضف ١٠ أو ١٢ فص ثوم لم تهرس جيدا. خذ ربع باينت من النبيذ الأبيض. اغله قليلا. ضع معه ١٢ او ١٤ أنشوفة مملحة



بعد غسلها وتقطيعها. اتركها لتذوب. بردها. أضفها إلى الزجاجة. أضف ربع باينت آخر من النبيذ الأبيض. أضف إليها قشر جوزة الطيب وزنجبيلا وثوما مهروسا في ملعقة صغيرة من البهار. اغلها قليلا. قبل أن تبرد، قطع ثمرة جوزة الطيب وقشر الليمون في شرائح، وأضفها إلى الخليط. أضف أيضا ملعقتين أو ثلاثا من الفجل الحار. اتركها مقفلة. وعلى مدار أسبوع، رجها يوميا مرة أو مرتين ثم استعملها. يمكن إضافتها إلى طبق لحم شهي، أو نظيره من السمك. يمكنك إضافتها أيضا إلى المشروب الذي يستخرج من الفطر.

(إيليزا سميث، ربة البيت المثالية، الطبعة ١٦ المنقحة، ١٧٥٨).

يشتق الكاتشاب اسمه من صلصة سمك وصويا إندونيسية كيكاب أيكان، التي تلفظ كاتشاب، وتعني صلصة الصويا السوداء الكثيفة. لماذا حازالغاروم الإنجليزي اسما إندونيسيا؟ لأن الإنجليز، منذ انطلاقة تجارة التوابل في القرون الوسطى، أغرموا بالأفاويه الآسيوية. وارتكز الكثير من المنكهات الإنجليزية، بما في ذلك صلصة ورشيسترشاير التي اخترعت في أربعينيات القرن التاسع عشر، إلى أفكار آسيوية.

وسواء سمي غاروم أو صلصة الأنشوفة أو كاتشاب، فإنه احتاج إلى كميات كبيرة من الملح. وحذرت مارغريت دودز، في كتاب عن الطهو صدر في لندن سنة ١٨٢٩، من «أن الكاتشاب، لكي يبقى في حال جيدة، يلزمه الكثير من الملح». وفي الأصل، استعملت الأسماك المملحة مصدرا للملح في الكاتشاب، لذا لا تذكر الوصفات الأولى عن الكاتشاب، كتلك التي كتبتها إيليزا سميث، الملح في مكوناته، نظرا إلى توافره في الأنشوفة. وتدريجا، شرع الأمريكيون والبريطانيون في الابتعاد عن وضع السمك في الكاتشاب، ومالوا إلى صلصة الفطر وصلصة جوز الطيب حتى صلصة الليمون المملح. والحال أن الوصفات الأولى من أنواع الكاتشاب هذه احتوت على أنشوفة مملحة، وسرعان ما فقد الطهو الأنغلوساكسوني جرأته، ومال الطباخون إلى الاعتقاد أن الطعم القوي للسمك يحد من الاستعمال المتعدد للكاتشاب كمطيب، على عكس أسلافهم من الطهاة الرومان. وهكذا، كتبت مارغريت دود في نهاية وصفتها لصلصة جوز الطيب:

توضع الأنشوفة والثوم والفلفل الأحمر وغيرها، أحيانا، في هذا الكاتشاب. ونعتقد أن هذه طريقة سيئة، لأن تلك المكونات تجعله غير مستساغ في كثير من الأطباق، لذا ننصح بإضافتها بشكل استثنائي، في حال رغب أحد فيها.

(مارغريت دود، دليل الطباخ وربة البيت، لندن، ١٨٢٩).

وتحول الكاتشاب إلى صلصة طماطم، وسمي «كاتشاب الطماطم» في بدايته في أمريكا. ويلائم ذلك أن الطماطم نبتة أمريكية، أحضرها إلى أوروبا هيرنان كورتيس، وتقبلتها شعوب البحر المتوسط، وتشكك فيها أهالي أوروبا الشمالية. وتنسب الوصفة الأولى عن «كاتشاب الطماطم» إلى مواطن في نيوجيرسي. والشيء الأكيد عن زمن ظهورها هو أنها كتبت قبل العام ١٧٨٢، ففي تلك السنة، أرغمه ولاؤه غير العادي للتاج البريطاني على مغادرة أمريكا إلى جزيرة نوفاسكوتيا.

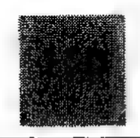
ظهرت الوصفة الأولى المكتوبة عن كاتشاب الطماطم في العام ١٨١٢، وكتبها جايمس مايز، الطبيب المشهور من فيلادلفيا والمولع بالحدائق. ففي العام ١٨٠٤، لاحظ أن «تفاح الحب» (الاسم الأمريكي للطماطم حينها) تصنع «كاتشاب جيدا»، وأورد أن هذا المطيب استعمل كثيرا من قبل الفرنسيين، والحال أنه لم يعرف عنهم ولعهم بكاتشاب الطماطم. فإذا أخذنا تاريخ الكتابة بعين الاعتبار، فلعل الفرنسيين الذين يقصدهم كانوا زراع الطماطم المهاجرين من هايتي، إثر اندلاع ثورة فيها. وإلى اليوم، تستعمل صلصة الطماطم في هايتي، وتسمى سوس كريول.

كاتشاب تفاح الحب

قطع التفاح شرائح رفيعة. انثر فوق كل طبقة منها قليلا من الملح. غطها. اتركها لمدة ٢٤ ساعة. امزجها جيدا واطهها لمدة نصف ساعة في غلاية معدنية. أضف قشر جوز الطيب والبهارات المخلطة. عندما تبرد، أضف إليها حبتي كراث أندلسي، ومائة غرام من البراندي في كل زجاجة. سدها بفلينة سدا محكما. احفظها في مكان بارد.

(جايمس مايز، أرشيف المعرفة المفيدة، فيلادلفيا، ١٨١٢).

ظل الكاتشاب منتجا مملحا، ونصحت ليديا ماري تشايلد، بإضافة «الكثير من الملح والبهار لصنع منتج جيد»، وجاء ذلك في كتابها «ربة منزل أمريكية مقتصدة»، الذي ظهر في بوسطن عام ١٨٢٩.



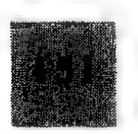
عند نهاية القرن السابع عشر، أنتج ملح شيشاير من موقعي النقيع المالح في ميدل ويش، أي نانت ويش ونورثويش. ولو ذهب منتجو الملح الصينيون إلى شيشاير القرن السادس عشر، لهالهم بدائية التقنية المستعملة، ولرأوا رجالا عراة الصدور، ينزلون بالسلالم إلى برك النقيع، ليملأوا به دلاء جلدية. ثم يهرعون صعودا ليلقوا بالسائل المالح في برك خشب. ويسيل النقيع، عبر شبكة من أنابيب خشب ومجار، ليصل إلى صناع الملح في المنطقة. وفي العام ١٦٣٦، أورد تقرير عن زيارة إلى مواقع استخراج الملح، أن مضخات ثبتت أخيرا في نانت ويش، لسحب النقيع. وفي القرن الثامن عشر، شرعت الحياة في إنجلترا في التبدل، ولاحظ الإنجليز تغيرا في المناخ ترافق مع تطاول في زمن نمو المحاصيل ورخص الطعام. وأدى ذلك إلى إفلاس عدد من المزارع الإنجليزية، وتحول فلاحوها إلى العمل في الصناعة.

آمن الإنجليز، قبل الجميع، بأن الصناعة تمثل الحل لكل المشاكل، وابتكروا الصناعة الزراعية، التي تخلت عن هدف إنتاج أفضل طعام لتهتم بأعلى إنتاج للمتر المربع. وازدادت محاصيل القمح بصورة كبيرة، واستولدت محاصيل جديدة، مثل اللفت، لإطعام قطعان المواشي على مدار العام. وفي العام ١٧٠١، ظهرت مبذرة جيثرو تول، التي تنثر الحب في ثلاثة ثلوم في وقت واحد. وأشرت إلى عصر جديد. وبعدها، وعلى امتداد القرن الثامن عشر، لم تمر سنة من دون الإعلان عن نبات مهجن جديد، أو نوع جديد من المواشي. أو أداة جديدة للزراعة في بريطانيا. كانت تلك بداية الزراعة الحديثة: النظام الذي سينتج فوائض ضخمة من المحاصيل، لكنه سيفشل في التوصل إلى حل مشكلة الجوع في العالم.

أدت تلك التغيرات في الزراعة إلى إنتاج المحاصيل طوال السنة، مما خفف الاعتماد على الملح. وفي المقابل، فإن إنتاج الملح استمر في التصاعد. وكما استنفد الغزاة الرومان النباتات، استنفد صناع الملح الإنجليز الأخشاب.

> *لقد استعمل الخشب دوما كوقود، ونفد ما كان قريبا، وأدى دمار ورش الحديد إلى استبعاد الحصول على ما يكفي من الأخشاب لربع السنة من أي مسافة قريبة، لذا نستعمل حاليا الفحم الذي يحضر إلينا برا، من مسافة ١٣ أو ١٤ ميلا.*

(د. توماس راستيل، دراوت ويش، ١٦٧٨).



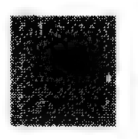
مع حلول العام ١٦٥٠، لم يتبق سوى القليل من الأخشاب في شيشاير. وفي ذلك الوقت، كان كل مرجل معدني بحجم غرفة عادية، ونصبت المراجل فوق أفران تعمل بالفحم. شكل نقل الفحم بالعربات إلى شيشاير جزءا أساسيا من كلفة استخراج الملح، وبدأ صناعه في التساؤل عن إمكان وجود فحم تحت أرض شيشاير نفسها. لقد كانوا محاطين بمناطق الفحم، وقد صنع الملح وبيع بسعر أرخص في وايتهافن، في كامبرلاند شمال شيشاير، وقرب غلاسكو عند مصب نهر كلايد، ويرجع ذلك الانخفاض إلى توافر الفحم في تلك المناطق.

أبدت إليزابيث الأولى قلقها من اعتماد إنجلترا على الملح الفرنسي، وضمنت أسواقا تسيطر عليها الدولة لمنتجيه في منطقة تاين في نورثمبرلاند، وقد اختارت تلك المنطقة لتنشيط إنتاج الملح بسبب احتوائها على الفحم.

لقد امتلكت شيشاير ملحا ونهرا ومرفأ على الأطلسي. ولو أنها امتلكت مصدرا رخيصا للطاقة، لأنتجت ملحا للعالم البريطاني المتوسع. وحاول منتجو الملح في شيشاير اختبار آفاق الفحم. وفي العام ١٦٧٠، بحث جون جاكسون عن الفحم في ممتلكات ويليام ماربري قرب نورث ويش.

وعلى عمق ١٠٥ أقدام، عثر على صخور الملح، ولم يجد فحما، ونشر المجتمع الملكي تلك الأخبار بحبور في البداية. هل عثر جاكسون على مصدر للنقيع تحت الأرض؟ هل عثر على مسطح بحري مدفون؟ في العام ١٦٨٢، كتب جون كولينز إلى شيشاير: «إن هذه الينابيع البعيدة من البحر، تنبع من صخور أو من مناجم ملح تحت الأرض، ولربما ترطب من بعض القنوات أو من ممرات سرية تحت الأرض».

وخيبت أمال ماربري بعد فشل جاكسون في العثور على الفحم، ولم يعر اهتماما كبيرا لصخور الملح، وأفلس في العام ١٦٩٠. وفي العام ١٦٩٣، عثر السير توماس واربرتون، من ملاك الأراضي، على صخور تحت ممتلكاته. وبعد أربع سنوات، امتلك واحدا من أربعة مناجم ملح فتحت في شيشاير، ولا تحتاج صخور الملح إلى الوقود. والمفارقة أن رد الفعل الأولي لمنتجي الملح من النقيع في شيشاير تمثل في محاولة إقناع البرلمان بفرض حظر



على مناجم الملح، واعتقدوا أن استخراجه سيؤثر في طبيعة تلك المدينة، وأن استثماراتهم الصغيرة في الآبار ومراجل القصدير، ستطيح بها شركات المناجم القوية التمويل.

والحال أن اكتشاف مناجم الملح أدى إلى تزايد أهمية صناعة الملح من الناحية الاقتصادية، واقتنعت الحكومة بأهمية شق القنوات. وبين العامين ١٧١٣ و١٧٤١، بنت الحكومة شبكة من قنوات الماء لتربط ورش الملح مع نهر ميرسي. وفي نهاية ذلك القرن، أنشئت مصاف للملح على طول مجرى ميرسي، وبنيت مخازن له في ميناء ليفربول، ونقل الفحم بالعبارات من جنوب لانكستر على الضفة الأخرى من نهر ميرسي، إلى شيشاير بثمن بخس وبكميات كبيرة، وتغذت صناعتا الملح والفحم ومرفأ ليفربول بعضها من بعض، وازدهرت معا.

ولسوء حظ إسكتلندا، صعد نجم شيشاير في القوة والنفوذ، فأثر على الاتحاد بين إسكتلندا وإنجلترا الذي أبرم في العام ١٧٠٧. وبعد الإطاحة بالملك الكاثوليكي جايمس الأول، شهدت إسكتلندا موجة من البروتستانتية أطاحت بالعقبة الأخيرة أمام انصهار البلدين. وأدمج برلمانا إنجلترا وإسكتلندا، وصاحب الاندماج دخول الملح الإسكتلندي إلى إنجلترا. وسابقا، أملى تجار شيشاير بنودا كثيرة على معاهدة التحالف السابقة لضمان عدم منافسة الملح الإسكتلندي لهم، ولذا فإن اندماج البلدين كان له أثر قاس في البداية. وقبل إدماجهم بنحو ثلاثين عاما، حذر جون كولينز: «ما لم تكن معتدلة في رسومها»، فإن المنافسة في الملح ستزرع العداء بين البلدين.

لم يستسلم صناع الملح في شيشاير، وأصروا على أن مناجم الفحم المحيطة بهم تشير إلى وجود تلك المادة عينها في بلدتهم. واستمروا في المحاولة حتى العام ١٨٩٩، حين ثقبوا الأرض على عمق ميل. ومرة أخرى، عثروا على صخور الملح وحدها.

وقبل ثورة التصنيع في إنجلترا، كان التدهور البيئي أسلوبا مقبولا للعيش في شيشاير. وتطلع تجارها بفخر إلى السماء، التي تلوثها سحب الدخان على مدار الساعة بسبب أفران مراجل الملح، واعتبروها دليلا على التقدم الصناعي فيها.

تآكلت الغابات في شيشاير بسبب احتطابها وقودا للأفران، وظهرت ندوب بيض تنهش في قلب المراعي، حيث دفنت البقايا الناجمة عن عمليات الإحراق في مراجل الملح، وتأثرت تربة الأرض نفسها.

وفي العام ١٥٣٣، أورد تقرير أن الأرض قرب كومبرمير، شيشاير، قد خسفت، وخلف ذلك حفرة مملوءة بماء الملح. وفي العام ١٦٥٧، ظهرت بركة أخرى للملح في بيكلي. وفي ١٧١٣، ظهرت حفرة قرب وينسفورد في مكان يدعى ويفر هول، وكان لكل تلك الحفر شكل قُمع، وتركزت قرب مناطق استخراج الملح، وكلها امتلأت فور ظهورها بنقيع مالح. مال كثير من السكان المحليين إلى الاعتقاد أن تلك الحفر نجمت عن انهيار مناجم ملح مهجورة. وفي المقابل، أصرت أوساط شركات المناجم أن تلك الحفر لم تظهر قرب أعمدة حفر مهجورة. وفي العقدين الأخيرين من القرن الثامن عشر، ظهرت حفر جديدة كل سنة أو اثنتين، وأخذت العلاقة تتضح بين زيادة استخراج الملح وتهاوي الأرض.

وعلى رغم تنامي إنتاج شيشاير، بقيت إنجلترا معتمدة بشكل خطر على الملح الأجنبي، على النحو الذي قلقت بشأنه إليزابيث الأولى. وخلال القرنين السابع عشر والثامن عشر، تكرر ذلك الموضوع في النقاش العام، وخصوصا أن كثيرا من ذلك الملح أتى من فرنسا، عدو إنجلترا الرئيسي. وخلال الحملات البرية، أعطي الجندي البريطاني تموينا كبيرا من الملح بحيث يمكنه تمليح أي لحم يصطاده في الطريق، ومول الأسطول البريطاني بالملح وبالأكل المملح. لقد كان الملح إستراتيجيا، كالبارود الذي صنع أيضا من ملح آخر.

وفي العام ١٧٤٦، كتب توماس لاونديس، (مواطن من شيشاير) تقريرا بحجم كتاب مقترحا على قيادة الأسطول تطوير مصدر بريطاني مستقل للملح البحري. فبعد دراسته الملحين الفرنسي والهولندي، أعلن أنه توصل إلى معرفة سر التفوق في الملح:

تلك هي الطريقة.

املأ مرجل ملح من شيشاير (الذي يتسع في العادة لنحو ثمانمائة غالون) بالنقيع، إلى ما قبل حافته بنحو البوصة. أشعل النار. وعندما يصبح النقيع لزجا. ضع أونصة (٣٠ غراما) دم أو بياض بيضتين. دع المرجل يغلي بكل القوة الممكنة. وعندما ترتفع الكمخة، أزلها. وعندما يقل حجم الجزء

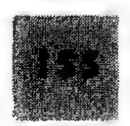
المائي، ارم في المرجل الثلث الأخير من باينت من جعة جديدة، أو الكمية نفسها من بيرة الشعير. عندما يبدأ النقيع في التبلور، ارم كمية صغيرة من جوزة الطيب المعدة للزبدة الطازجة. وبعد نصف ساعة، يشرع النقيع في التحول ملحا. أزل الملح. لا تضف المزيد من الوقود إلى النار بعد ذلك. اترك النقيع ليبرد، حتى يمكن لمسه بالإصبع. أبق النقيع الدافئ قريبا من النار. ومع ظهور المزيد من حبوب الملح، ضع كمية صغيرة من جوزة الطيب. وبعد دقيقتين، انثر، على نحو متساوٍ، أونصة وثلاثة أرباع من بلورات عادية مطحونة جيدا. وبعدها مباشرة، وبواسطة مجرفة المرجل العادية، حرك النقيع بقوة في كل جزء من المرجل لمدة دقيقة، ثم اتركه ليهدأ، ثم لقم النار باستمرار، بحيث لا يصل النقيع إلى الغليان ولا يبقى باردا لزجا. استمر في العمل على المرجل لمدة ثلاثة أيام بلياليها، ثم اسحبه.

ما تبقى من النقيع، هذه المرة، سيكون باردا، بحيث لا يمكن العمل عليه. إذن، أضف فحما إلى النار. ودع النقيع يغلي لمدة نصف ساعة، ولكن ليس بمثل قوة المرة الأولى. ثم، بالأدوات العادية، خذ الملح عند ظهوره. ثم اترك المرجل ليهدأ ويبرد. وعندما يصبح النقيع بسخونة مناسبة بحيث تستطيع الأصابع لمسه، أعد العملية كما في السابق، ولا تضع أكثر من أونصة وثلاثة أرباع من البلورات العادية. وبعد ثمان وأربعين ساعة اسحب المرجل...

(توماس لاونديس، تحسين ملح النقيع، أو طريقة لصنع الملح من النقيع بحيث يصبح مساويا أو أفضل من ملح البحر الفرنسي، ١٧٤٦).

أكد لاونديس لقيادة الأسطول أنه «إذا صنعت كميات كبيرة من الملح بحسب طريقتي، فستتزايد ثقة الجمهور، ويشيع حقا السر الذي توصلت إليه». ومن المفهوم أن كثيرين اعتبروا ذلك السر فائضا عن صنع الملح. والحال أن قوة الملح التجارية تكمن في خفض تكلفة تصنيعه. وبعد سنتين، انتقد طبيب بريطاني، هو ويليام براونريغ، ما كتبه لاونديس، وأشار في كتاب «فن صنع الملح العادي» إلى أن «الملح الأصفى والأنقى ممكن الصنع، وبكلفة أقل».

احتاجت شيشاير إلى أن تصنع ملحا أفضل وأرخص. وقبل ذلك بنحو ٢٧ سنة، كتب د. توماس راستل، وهو مواطن في دروات ويش، أن بلدته بسطت طريقة صنع الملح، مستعيضة عن الدم ببياض البيض، وهي طريقة ما زالت متبعة في الطبخ، لإزالة الشوائب من اللحم أثناء صنع الهلام اللحمي:



للتنقية لا نستعمل سوى بياض البيض. نأخذ ربع بياض بيضة. ونضعه في أربعة ليترات ونصف أو ضعفها، من النقيع. يخفق يدويا. يتحول إلى ما يشبه الصابون. تؤخذ كمية قليلة منه ويلقى في القدر، فترتفع الكمخة. في إمكان بياض البيضة أن ينقي ٦٥ ليترا من الملح. وبذا يصبح ملحنا أنقى. ويفارقه الطعم العليل، الذي ينجم عن استعمال الدم في تنقيته. وننصح بعدم تحريكه، لكي يتبلور النقيع ويعطي ملحا شبيها بملح الخليج الفرنسي.

(د. توماس راستل، ١٦٧٨).

لقد تمثل الهدف دوما في صنع ملح الخليج، أي ما يشبه منتج خليج بورنييف، لأنه يناسب الصيد البحري. ذكر لاونديس في مخطوطته أنه تلقى رسالة من أحد آمري الأسطول، في الخامس من يونيو ١٧٤٥، يقدر أن مرافئ صيد القد في نيوفاوندلاند استعملت «عشرة آلاف طن على الأقل» من الملح سنويا.

بين العامين ١٧١٣ و١٧٥٩، عبر حرب شبه عالمية مع فرنسا، حازت إنجلترا معظم مرافئ صيد سمك القد في أمريكا الشمالية، واغتبط الإنجليز بإمكانات القد الواسعة التي كسبوها. والحال أنهم، قبل عقد من الزمن، أحرزوا أكبر انتصاراتهم. ولفت براونريغ إلى ضرورة زيادة إنتاج بريطانيا من الملح، كشرط للإفادة من غنم مرفأ كايب بريتون، وزوال السيطرة الفرنسية عن نوفا سكوتيا.

لقد بدا سمك القد في أمريكا الشمالية كأنه لا حدود له، وتتمثل العوائق التي تواجه البريطانيين في عدد السفن والصيادين، وكذلك في إمدادات الملح.

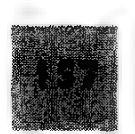


12 حروب الملح الأمريكية

توصل مطالعة خارطة الطرق في أمريكا الشمالية، مع ملاحظة الطابع المتعرج للطرق الفرعية والداخلية، إلى استنتاج مفاده أن المدن الأمريكية نشأت بطريقة اعتباطية. إذ تظهر الطرق التي تصل بينها وكأنها مدت بصورة عشوائية، من دون تخطيط أو تصميم مسبق. ويرجع السبب في ذلك إلى أن الطرقات العامة في أمريكا الشمالية تمثل توسيعا للقادوميات، أي لتلك الطرق التي سار عليها الناس مشيا على الأقدام، والممرات. لقد تشكلت تلك الممرات أصلا بفعل سعي الحيوانات للحصول على الملح.

وتصل الحيوانات إلى الملح بالعثور على ينابيع النقيع المالح، برك مياه تحتوي ملحا، صخور الملح وأي مصدر يمكنها لعقه بألسنتها وشربه. وتنتشر هذه المصادر في القارة، وغالبا ما تكون منبسطا من الأرض بمساحة بضعة أكرات بتربة رمادية أو بنية. ويؤدي شرب قطعان الماشية المستمر لمصدر النقيع، إلى تكون حفر، وأحيانا كهوف، وعندما يوجد الملح عند

«كالحال في شبه الجزيرة الإيطالية، شُيدت المراكز الحضارية الكبرى كلها في القارتين الأمريكيتين في أماكن الوصول إلى الملح»
المؤلف



نهاية طريق ما، فسرعان ما يصبح مكانا صالحا للاستقرار فيه، وقد بنيت قرى عدة في أماكن كتلك. ومثلا، وجد تجمع للنقيع قرب بحيرة إيري. وترددت إليه باستمرار قطعان بقر البافالو الأميركي، وصنعت بأرجلها طريقا إليه، فشرعت مدينة في الظهور حملت اسم بافالو: نيويورك.

عندما وصل الأوروبيون، وجدوا أن القرى الأمريكية تجيد صنع الملح. وفي العام ١٥٤١، دوَّن المكتشف الإسباني هيرناندو دو سوتو ملاحظات عن رحلته عبر المسيسيبي. وأورد: «إن الملح يصنع في القرى المحاذية للنهر، فعندما ينخفض منسوب المياه، تترك ملحا على الرمال، ويرمي الأهالي تلك الرمال في سلال معدة لتلك الغاية، فهي واسعة الفم، وضيقة القعر، وتعلق السلال في الهواء في طرف عارضة خشب، وتقذف بالماء، وتوضع أوان تحت السلال ليتجمع فيها ذلك الماء، بعد مروره في الرمل المالح، ثم تغلى الأواني، فتتبخر المياه، ويبقى الملح في القعر».

إن المجتمعات التي تعيش على الصيد، لا تصنع الملح. وتمثل قبائل الإسكيمو القاطنة عند مضيق بهرنغ (الفاصل بين القارة الأمريكية والقطب) استثناء مهما، إذ تعيش على صيد غزلان الرنة، الماعز، الدببة، الفقمة، الفظ وغيرها. وطهوها بغليها في ماء البحر، مما أعطاها طعما مالحا. ولم تستعمل الكثير من قبائلهم، مثل بينوبسكوت ومينوميني وشيبوا الملح قبل قدوم الأوروبيين. وشكا المبشرون الجيزويت (اليسوعيون) في بلدة هيرون من غياب الملح. وقد لاحظ أحدهم أن أهالي تلك البلدة يتمتعون بحاسة نظر أقوى مما لدى الفرنسيين. ونسبها إلى امتناعهم عن تناول الخمر والملح و«الأشياء الأخرى التي تدمر المواد الشفافة في العين مؤدية إلى تلفها». وروي عن هنود خليج ساوند (قرب سياتل)، الذين يتعيشون على السلمون، عدم أكلهم الملح. وأكثرت قبائل الموهيكن في كونيكتيكت (وفي ولاية ماساشوستس) من أكل الكركند، البطليموس (سمك رخوي)، الصابوغة وأيضا الذرة. ولم يأكلوا أبدا الملح «إلا بعد أن وهبناه لهم»، على حد وصف كوتون ماثر.

وملحت قبائل الديلاوير طحين الذرة. وغلت قبيلة هوبي الفاصوليا وهرستها مع الملح. وطبخت الأرنب الأمريكي مع البهارات الحارة والبصل البري في الماء المالح. وقدمت قبيلة زوني فطائر مغلية في صلصة مالحة.

و صنعت كيشوي، وهو خبز مملح ممزوج بشحم الماشية، وعندما يرتحل الزوني، يحمل معه دوما وعاء فخاريا مملوءا بالملح، وآخر للفلفل الأحمر: المزيج التقليدي المستخدم في تنكهة الأطعمة في جنوب شرقي أمريكا.

وفي الشهر السابع من كل عام، تحتفي قبائل الأزتك بذكرى فيكستوسياتل، التي نفيت إلى المياه المالحة من قبل إخوتها آلهة المطر. وبذا اكتشفت الملح وابتكرت صناعته. ووصف الكاهن الإسباني برناردينو دو ساهاغن ظهورها: أذنان مذهبتان وثياب صفر وريش أخضر وقميص من شباك الصيد. وحملت ترسا مزينا بريش النسر والببغاء والكتزل (طائر طويل الذيل من أمريكا الوسطى). وتضرب عليه ضربا متتاليا إيقاعيا بعلبة تعلوها زهور طيبة الرائحة. وترقص الفتاة التي اختيرت لتمثل فيكستوسياتل لمدة عشرة أيام مع نسوة يعملن في صنع الملح. وفي اختتام الاحتفال، يقتل عبدان، ثم تقدم الفتاة عينها قربانا.

وتظهر آلهة الملح في معظم ثقافات أمريكا الشمالية. وليست كلها نساء. وتتمثل بعجوز عند قبائل النافاجو. وعند أقوام الزراعة في أمريكا الوسطى والمكسيك، تنطلق حملات جمع الملح وسط احتفالات كبرى. ولدى قبائل الهوبي، تشمل الاحتفالات ممارسة الجنس مع امرأة تختص بكونها «أنثى الملح». وعند الكثير من المجموعات في الجنوب الغربي لأمريكا، يقود رجال الدين حملات جمع الملح. وتقضي العادة بأن يُؤهل المشاركون فيها قبلا. ويُختار أعضاء من أفخاذ قبيلة مختارة، مثل عائلة ببغاء لاغون، للمشاركة في تلك الحملات. وفي معظم الثقافات، يتولى الرجال وحدهم جمع الملح. وتسامحت قبائل النافاجو حيال مشاركة النساء فيها. وبحسب بعض الأساطير، فإن تسامحا مماثلا من قبائل الزوني لقي عقابا إلهيا، فشرعت إمدادات الملح بالتناقص. وتنبهت القبيلة. فأرسلت حملة اقتصرت على الرجال، وصلّت القبيلة لسلامة عودة الرجال، وعادوا، وغسلت عمة كل جامع للملح رأسه وجسده بصابون من الزنبق.

يتألف تاريخ الأمريكتين من الحروب المستمرة على الملح. كل من يسيطر على الملح يحوز السلطة، صح ذلك قبل وصول الأوروبيين، واستمر أمرا واقعا الى ما بعد الحرب الأهلية الأمريكية.

وكالحال في شبه الجزيرة الإيطالية، شُيدت المراكز الحضارية الكبرى كلها في القارتين الأمريكيتين في أماكن الوصول إلى الملح. كانت قبائل الأنكا من صناع الملح، فقد تكاثرت آبار النقيع حول عاصمتهم كوزكو. وفي كولومبيا، استقرت المجموعات الأولى من القبائل الرحل في مناطق توافر الملح، وتعلمت صناعته، فقد قطنت قبيلة الشيبشا في المنطقة التي صارت لاحقا العاصمة الكولومبية بوغوتا، وعلا شأنها بين القبائل بسبب إتقانها صنع الملح. وفي مثال آخر عن علاقة الجنس بالملح، كرَّم سادة الملح من الشيبشا الآلهة بالامتناع عن الجنس والملح مرتين في السنة.

وكما في أفريقيا، صنعت الشيبشا الملح بتبخير النقيع في أوان لها شكل القمع. وانسجاما مع أعراف مجتمع مقسم طبقيا، وزعت أنواع الملح المنتج بتلك الطريقة بحيث نال الأغنى ملحا أبيض طيبا، وأعطي الأفقر ملحا أسود سيئ الطعم. وعندما جاء الإسبان بمفاهيمهم الملكية، استولوا على آبار النقيع، ووضعوها تحت سلطة ملكهم، وبذا دمروا سلطة الزيباس.

وبحسب بيرنال دياز، مؤرخ فتوحات هيرنان كورتيز، صنعت قبائل الأزتك الملح بتبخير البول. وعمدت قبيلة في هندوراس إلى غمس أخشاب مشتعلة في المحيط، ثم كشط الملح عنها، تماما كما فعل البريطانيون قبل الغزو الروماني لبلادهم. وتمثلت الطريقة الأكثر شيوعا باستخراج النقيع من ينابيعه الطبيعية، أو بجرف الملح المترسب في برك صحراوية جافة، كالحال في الصحراء الأفريقية، أو بتجميع الملح المتجمع على صخور شطآن المحيط.

سيطر الأزتك على طرقات الملح بالقوة العسكرية، ومنعوا أعداءهم، مثل قبائل تلاكسالاكالتيكس، من الوصول إليه. ويصف كتاب ويليام بريسكوت الكلاسيكي «تاريخ فتح المكسيك»، كيف يتلقى قادة الأزتك التقديمات من تابعيهم، وتشمل «مائتي لفة من الملح الأبيض الناعم، على هيئة قالب، لكي يستعملها قادة المكسيك وحدهم».

أمسك الإسبان بالسلطة من خلال الاستيلاء على ورش الملح عند السكان الأصليين. لقد فهم كورتيز سياسة الملح وقرته. والحال أنه ولد في الجنوب الإسباني القريب من ورش الملح في إسبانيا والبرتغال، ولاحظ بإعجاب أن قبائل التلاتوك حافظت على استقلالها من خلال الامتناع عن الملح، مما حررها من سطوة الأزتك، وكتب «لم يأكلوا الملح لأنه لم يوجد في أراضيهم». لقد خشوا، كالبريطانيين، من تبعية الملح.

ترجع الدلائل الأولى عن إنتاج قبائل المايا للملح إلى ما قبل الميلاد بنحو ألف عام. وعُثر على آثار ورش أنشئت في وقت أبكر، في مناطق مكسيكية مثل أوكساكا، التي لم تسكنها المايا، ولعله من باب التضخيم القول إن صعود حضارة المايا وسقوطها يرتبطان بالملح. والحال أن صعودها ترافق مع سيطرتها على إنتاج الملح، وازدهرت مع تقدمها في تجارته، على رغم الحروب للسيطرة على مصادره. وعند وصول الأوروبيين، شرعت تلك الحضارة في الانحدار، ولعب فقدانها السيطرة على تجارة الملح دورا مهما في تحطمها.

امتدت أراضي المايا من يوكاتان إلى ما يعرف اليوم بمقاطعة الشيباز في المكسيك، مرورا بغواتيمالا. وفي مطلع القرن السادس عشر، ذهب هيرنان كورتيز إلى شبه جزيرة يوكاتان للمرة الأولى، ووجد أن شعب المايا يملك صناعة ملح كبيرة، مع تجارة واسعة تشمل بضائع أخرى مثل السمك والجلود. واستعمل المايا الملح دواء، فمزجوه مع المردقوش وأوراق أشجار برية، واستعملوه في تنظيم النسل، وخلطوه مع الزيت دواء لنوبات الصرع، وخلطوه مع العسل لعلاج آلام الولادة، واستعمل في الطقوس المرتبطة بالولادة والموت.

وقبل ألفي سنة، استخرج الملح، في يوكاتان، بتبخير مياه البحر بأشعة الشمس. وقد عرف السكان المحليون هذه الطريقة قبل الأوروبيين بآجال طويلة. وعرفت المايا كيف يستخرج الملح من النبات، على رغم أن ما حصلوا عليه كان كلورايد البوتاسيوم، وليس كلورايد الصوديوم، ولأجل تلك الغاية، أحرقوا النباتات، وخصوصا النخيل والأعشاب، وغمسوا رمادها في نقيع قبل أن يبخروه، ومارست القبائل المعزولة هذه الطريقة في غابات امريكا وأفريقيا.

وعاشت قبيلة لاكاندون في الشيباز في عزلة. وتمايزت ثقافيا عن باقي مجموعات المايا، ومارست اكتفاء ذاتيا خلال عيشها في منطقة الغابات المطيرة، الممتدة على الحدود بين المكسيك وغواتيمالا. واستخرجوا الملح باحراق أنواع معينة من النخيل، واستعملوه نقودا، وعبروا مستنقعات الغابات وانهارها بقوارب الكانويه. وقد ارتدوا جلابيب بيضا أثناء التجذيف. وظلوا معزولين في طريقة عيشهم الخاصة. وفي القرن العشرين، أظهرت دولتا المكسيك وغواتيمالا اهتمامهما بالحدود الدولية التي تمر في مناطق

اللاكاندون. وبالنسبة إلى الجيوش، جعلت الغابات الحدود أقل أمنا. وأما اللاكاندون، فإن الغابات هي مصدر الثروة، وقد باعوا أشجارها الصلبة لشركات الأخشاب. ومع تآكلها، شرعت القبائل في خسارة تقليدها الطويل في الاكتفاء الذاتي، ولأن الشركات أمدتهم بالملح، توقف اللاكاندونيون عن إحراق النخيل.

وفي نموذج من التدمير الثقافي للمايا في الشيباز، دمرت بلدة لا كونكورديا ومحيطها بمياه سد أنشئ في سبعينيات القرن العشرين، وترقد الآن في قعر بحيرته. واستكشف فرانز بلوم، عالم الإناسة (أنثروبولوجيا) الدنماركي حضارة المايا في الفترة الممتدة من عشرينيات القرن الماضي إلى أربعينياته. وبحسب رأيه، احتوت تلك البلدة على ورش للملح فريدة من نوعها، حيث سحبت مياه الينابيع المالحة باستخدام الأشجار المجوفة إلى برك سطحية لتجففها أشعة الشمس. ويشبه ذلك ما فعله أهل هاواي باستخدام قدور صخرية، وضع أهالي لا كونكورديا قصبا في برك التجفيف، لها شكل نجمة بست أضلع. ومع جفاف الماء، كون القصب أشكالا هندسية، بيعت لتستعمل كتقديمات في المناسبات الدينية. وفي زمن بلوم، اعتاد المايا إحضار تلك التقديمات إلى الكنائس الكاثوليكية.

وبالمصادفة، درج عمال الملح في ورش شيشاير على تقليد مشابه. فمع قدوم الميلاد، وضعوا الأغصان في مراجل التبخير ليحصلوا على ملح بهيئة ندف الثلج المتساقط، وزينوا بها شجر الميلاد.

أدى وصول الإسبان إلى سيطرة قوة جديدة على الملح، مع زيادة هائلة في الطلب عليه. أدخل الإسبان قطعانا من الماشية تحتاج إلى الملح في طعامها، وكذلك تستعمل جلودها في التجارة المزدهرة. ونظرا إلى هوسهم بالمعادن الثمينة، ابتكروا طريقة الرصف في استخراج الفضة في منتصف القرن السادس عشر، وتشتمل على فصل الفضة عن خاماتها باستعمال الملح الذي يذيب الشوائب. واستلزمت هذه الطريقة كميات هائلة من الملح، وبنى الإسبان ورشا للملح قرب مناجم الفضة.

تحوز شبه جزيرة يوكاتان مناخا ملائما لاستخراج الملح، ويناسب موقعها التجارة جغرافيا، بحكم قربها من منطقتي الكاريبي وأمريكا الوسطى. لذا، كانت أكبر منتج للملح في أمريكا ما قبل كولومبوس. وبقيت في تلك الريادة

بعد استيلاء الإسبان عليها، ولم يستطع هؤلاء العثور على مناجم المعادن في يوكاتان. وشرعوا في البحث عنه لجني مداخيل لدولتهم من ورش يوكاتان. واقترح العرش الإسباني ضرائب ملح عدة، وسادت الخشية من أنها سترفع سعر الملح، بما يضعف منافسته الملح البريطاني في كوبا. والحال أن الأخيرة كانت مستعمرة إسبانية، وتتدرج ضمن السوق الإسبانية. ولكن التقلب الواسع لأسعار الملح، في وقت ما من القرن التاسع عشر، جعل يوكاتان تصدر ملحها إلى إنجلترا عبر ميناء ليفربول.

كانت نيوفاوندلاند في الشمال، أول ما وصل البريطانيون إليه في أمريكا الشمالية، وأخذوا منها القد. ثم وصلوا إلى الجنوب، أي الكاريبي، حيث أخذوا الملح اللازم لتمليح القُد. وبعد أن تكاثرت مستوطناتهم بين تينك المنطقتين، أخذوا يفكرون في أمريكا كسوق لبيع ملح ليفربول.

وبالنسبة إلى قيادة الأسطول البريطاني، تمثل الحل للافتقار إلى الملح بالاستيلاء، سلما أو حربا، على أماكن يمكن إنتاجه فيها.

وامتلكت البرتغال أسطول صيد بحري كبيرا، إضافة إلى إمدادات ضخمة من الملح البحري. وافتقرت إلى القوة اللازمة لحمايتهما، خصوصا ضد الفرنسيين الذين دأبوا على مصادرة قوارب الصيد البرتغالية. ولذا كونت إنجلترا حلفا مع البرتغال، لتبادل الحماية العسكرية بالملح البحري.

وأعطى التحالف البرتغاليين المدخل الإنجليزي في خليج جزر فيرد، حيث اعتادت السفن البريطانية ملء مستوعباتها بالملح البحري قبل أن تكمل طريقها عبر الأطلسي، وسيطرت البرتغال على مصادر الملح في الجزر الواقعة في شرق الأرخبيل نفسه، وهي مايوا، بوا فيستا وسال التي تعني الملح. أعطى التحالف الإنجليز الحق الحصري في استعمال مستنقعات الملح في جزيرتي مايوا وبوا فيستا.

تعيَّن على البريطانيين الانتهاء من استخراج الملح وشحنه في الفترة ما بين نوفمبر ويوليو، حيث تسقط بعدها الأمطار الموسمية، وتفسد النقيع. وغالبا ما أوقفوا سفنهم قرب مايوا، التي سموها جزيرة ماري، في يناير. وبعدها، ينزل البحارة في زوارق، ويجذفون لأقل من مائتي متر، ليصلوا إلى شاطئ عريض. وخلف الشاطئ تمتد مستنقعات الملح لمسافة تزيد على كيلومترين، حيث النقيع بعمق عشرين سنتيمترا. وخلال أشهر، يكشط البحارة من الملح

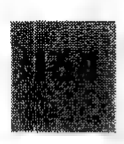
ما يكفي لملء سفينتهم، وأحيانا ترغمهم الأمطار المبكرة على الإسراع في المغادرة. وتعيَّن على بعض السفن الذهاب إلى بوا فيستا، بسبب ازدحام العمل في مايوا. إن الملح في نقيع مستنقعات بوا فيستا أقل، ويستغرق وقتا أطول ليتبلور. ويبعد شاطئ الرسو عن المستنقعات مسافة تزيد على كيلومترين ونصف، ولكن ملح البحر يملك من الأهمية ما يساوي الجهد المبذول للحصول عليه بعمل أطقم سفن عدة، ولمدة شهور طويلة.

وفي القرنين السابع عشر والثامن عشر، تصارعت القوى الأوروبية الكبرى للسيطرة على جزر الكاريبي والحصول على محاصيل سكر القصب فيها. وفي الوقت نفسه، بحثت دول شمال أوروبا (إنجلترا، هولندا، السويد والدنمارك) أيضا عن جزر فيها مستنقعات الملح، مثل جزر خليج فيرد.

وفي العام ١٥٦٨، شرع الهولنديون في حرب استقلال عن إسبانيا، تحت قيادة ويليام أورانج. واستمرت ثمانين عاما، وحرمتهم إسبانيا من ملحها. وفي الأمريكتين، استطاع الهولنديون التسلل إلى مرفأ آريا في فنزويلا، الذي يضم أهوارا حارة بطول نحو مائتين وثلاثين كيلومترا. لم يكن محروسا بصورة جيدة، لذا استطاعوا سرقة الكثير من الملح الإسباني من ذلك الساحل، حيث تتبخرالمياه مخلفة وراءها طبقات بيضا كثيفة، وحصل الهولنديون من جزيرة بونير، قرب الأنتيل الهولندي.

وجمع البريطانيون الملح بصورة غير شرعية من الإسبان في جزيرة صغيرة أخرى، تسمى تورتوغا، أو تورتوغا الملح، وقد باتت اليوم ضمن فنزويلا. وكذلك صنعوا الملح في أنغويا وجزر الأتراك، التي تميزت بقربها من مصائد سمك القُد في أمريكا الشمالية، واعتادت سفنهم النزول في أي من تلك الجزر، ثم ينزل البحارة ليجمعوا الملح، كما يفعلون في خليج فيرد، فيملأون سفنهم، ويقلعون بها إلى نيوإنغلاند، نوفاسكوتيا أو نيوفاوند لاند.

وبسبب الخشية من القراصنة والسفن الحربية، سافرت سفن الملح في قوافل، وفعلوا الشيء نفسه وللأسباب عينها. وغالبا ما شهدت لو كرواسيك رسو أساطيل مسلحة ضخمة، من دول عدة، أثناء عملية تحميل الملح. ولم يسمح للبحارة بحمل السلاح بعد وصولهم إلى الشاطئ خشية أن تتحول الاحتكاكات العادية بين بحارة من دول مختلفة، إلى معارك برية.



وفي نهاية الشتاء، تلتقي في جزر بارابادوس عشرات سفن الملح البريطانية، مصحوبة بأخرى حربية، وبذا تؤلف أسطولا ضخما، وتختار قائدا لها، ثم تذهب إلى إحدى جزرالملح، غالبا تورتوغا، حيث ينزل البحارة ليعملوا أشهرا في ملء سفنهم بالملح. وإذا كان الأسطول ضخما جدا، أو إذا كان الفصل مطيرا، فلن يحصلوا على ما يكفي من الملح لملئها، وعندها تنفرط التحالفات المؤقتة، ليحل محلها التنافس. وتسعى كل سفينة إلى إنجاز العمل بأسرع وقت ممكن، لتحصل على حمولتها كاملة، ثم يبحرون معا، مجددا، إلى الشمال. وعندما يحسون بأنهم في مأمن من الخطر، خصوصا من الأسطول الإسباني، يتفرقون، وتسعى كل سفينة إلى وجهتها.

في العام ١٦٨٤، أصبح خليج برمودا مستعمرة بريطانية، وقد اكتشفه الإنجليز أولا قبل نحو ١٥٠ سنة، وأعطيت الأوامر لحاكمه الأول بأن «يسعى إلى جرف الملح». واعتادت السفن البريطانية المقلعة من المستعمرات في امريكا، أن تتوقف عند هذا التجمع من الجزر الصغيرة في الأطلسي على بعد مئات الكيلومترات من سواحل أمريكا الشمالية، لجمع الملح اللازم لعمل مرافئ صيد الأسماك، وبذا صار خليج برمودا منتجا.

ولم يكن المناخ حارا ولا مشمسا في خليج برمودا، ولا يساعد ذلك عمليات استخراج الملح. وفي المقابل، امتلك الخليج شجر الأرز، وعمد الأهلون، الذين عملوا أصلا كبحارة في ديفون، إلى بناء سفن صغيرة وسريعة، تعمل بصار وحيد، من خشب الأرز. وحتى مطلع القرن الثامن عشر، حين صنع الإنجليز مركبا خفيفا مزدوج الصواري، بقيت سفن برمودا الوحيدة الصاري، أسرع السفن الشراعية. واستطاعت أن تصمد في وجه أي بارجة حربية. وهيمنت مراكب الأرز على التجارة بين الكاريبي والمستعمرات الإنجليزية في أمريكا الشمالية، واستعملت أيضا في التجارة بين ليفربول وغرب أفريقيا.

وفي الكاريبي، مثل الملح السلعة الأساسية التي حُملت إلى أمريكا الشمالية، وتفوقت حجما على السكر ودبس السكر والروم (شراب قوي مسكر). وشكل القُد المملَّح السلعة الأولى التي نقلت من أمريكا إلى الكاريبي. واستخدمت تلك الأسماك في إطعام العبيد الذين يعملون في مصانع السكر.



وفي جزر جنوب الباهاماس، وكذلك في جزر الأتراك والكايكوس، وجد جارفو الملح جزرا صغيرة تملأها البحيرات المالحة. وحازت جزر غريت إيناغوا، تورك، ساوث كايكوس وسالت كاي بحيرات مالحة تصلح لعمليات استخراج الملح. ولأن كولومبوس وخلفاءه الإسبان أبادوا الشعوب الأصلية، أمكن تحويل تلك الجزر بسهولة إلى مراكز لصنع الملح.

جرف الإسبان والهولنديون ملح غريت إيناغوا أولا. وقتل الإسبان «بعض» رجال القبائل المحلية، فصارت الجزر شبه خاوية، ونزل فيها بحارة من أمم كثيرة ليملأوا سفنهم ملحا. وقد سماها الإسبان «إيناغوا»: في الماء. وفي العام ١٨٠٣، بنى جارفو الملح من برمودا مدينة صغيرة، ماثيو تاون، عند طرف بركة للملح في جزيرة تملأها الأعشاب.

وفي البداية، جاء الذين اكتفوا بجرف ما بخرته الشمس على طرف البرك. وألف هؤلاء النزول إلى الجزيرة، حيث أمضوا شهورا، وأحيانا سنة، في جمع الملح. وفي تلك الأثناء، يطوف ربان السفينة، مصحوبا ببعض العبيد، لصيد سلاحف البحر، والتنقيب في حطام السفن الغارقة، والتجارة مع القراصنة أو بين الجزر. وأحيانا، تختبئ هذه المجموعة في خليج صغير قرب صخور مخادعة، أو عند مياه ضحلة مموِّهة، أو ربما استدرجوا السفن إلى الصخور لكي ينهبوا حطامها.

وفي القرن الثامن عشر، اشتكى حاكم برمودا من «نجاح تجارة جزيرة كايكوس في زيادة نهم ممارسيها، بفضل ما أعطته من فرص للنهب والسلب»، وأبدى قلقه من تعمد البعض إرسال العبيد لأعمال النهب، وترك البحارة الأحرار لأعمال جرف الملح. وكتب الحاكم: «تعلم العبيد كيف يكونون سَرَقة عموميين، وكذلك خصوصيين».

وبعد أشهر، عندما يفرغ الربان وعبيده من مغامراتهم المجزية، يعودون لاصطحاب أطقم البحارة مع حمولة الملح لبيعه في مستعمرات أمريكا الشمالية.

وخلال خمسينيات القرن السابع عشر، أبحر المستعمرون البريطانيون من برمودا إلى غراند تورك، وهي جزيرة صغيرة صحراوية، وسالت كاي، جارتها الصغيرة التي لا يزيد طولها على خمسة كيلومترات وعرضها على الكيلومتر ونصف. وفي سالت كاي، توقفت السفن لجرف الملح من البرك التي تملأ ثلث مساحتها. وفي ستينيات القرن عينه، بدأ أهالي برمودا في استثمارها بطريقة ممنهجة، مبتدئين بمواسم الصيف الجاف.



ومع حلول العام ١٦٧٣، بات وصول جارفي الملح البرموديين إلى سالت كاي شأنا منتظما. وبعد خمس سنوات، نظمت عمليات جرف الملح في جزيرة غراند تورك، وجاء اسمها من الشبه بين أشجار الصبير فيها والعمامة التركية. وفي المقابل، عمد الإسبان إلى القدوم في الشتاء، والاستيلاء على أدوات الجرافين، وتدمير سقيفاتهم.

في أوائل القرن الثامن عشر، شرع البرموديون في الإقامة في سالت كاي لحماية ممتلكاتهم فيها. ولا يعرف أحد متى شُيد المرفأ الصغير فيها، بدعاماته الحجرية، ولكنه صار الأكثر أمانا عند هبوب العواصف في تلك المنطقة، وبات آمنا لتوقف السفن لبضعة أسابيع، أثناء تحميل الملح. ثم أخذ حجم تلك السفن في التضخم، وبات المرفأ صغيرا وضحلا بالنسبة إليها. واستُعملت مراكب خفيفة لنقل الملح إلى السفن الكبيرة، التي رست قبالته في عرض البحر.

بنى صناع الملح في سالت كاي نظاما من البرك وقنوات جر الماء. وفي كل عام، تستغرق صيانة هذا النظام أسابيع. إذ تعيَّن تفريغ بعض البرك لإصلاح قيعانها، بحيث لا يتسرب الماء منها، فيتبدد الملح. ثم يعاد ملء تلك البرك مجددا لإتاحة المجال أمام عملية التبخير البطيئة.

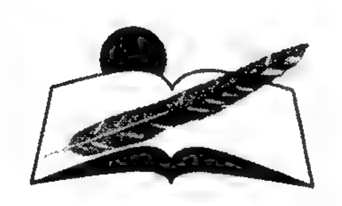
وجاء صناع الملح من برمودا ليبنوا منازل حجرية كبيرة، على طريقتهم، بجدران سميكة وأسقف تشبه الهرم. وصممت الأسقف الثقيلة بحيث تصمد في وجه الأعاصير الضخمة. وحملت أثاثات من خشب الماهوغني إلى تلك الجزيرة، تلك كانت قصور ملاك مزارع العبيد. والحال أنها لم تكن بمثل أناقة نظرائهم من ملاك حقول التبغ في فرجينيا، أو سهوب القطن في آلاباما، أو مزارع السكر في الهند الغربية.

صُمِّمت منازل صناع الملح بحيث تحتوي شرفة شرقية تطل على برك الملح، وأخرى غربية تطل على رصيف التحميل. وبنيت دوما على حافة الماء في الرصيف البحري للميناء، وحفظ الملح الثمين في ملاجئها، بحيث لا يصله سوى ملاكها، وضم كل منزل ملجأ من طابق تحت الأرض، وشيد الطابق الأرضي بحيث لا يحتوي نافذة ومن دون أرضية، مما جعل تلك المنازل تحتوي على طابقين لتخزين الملح. لقد كانت تلك المادة هي ثروة صناعها، الذين راقبوها ليلا ونهارا.

وضخت طواحين الهواء ماء البحر عبر سلسلة من البرك، وأشرف حداد في المنزل على صيانة قنوات جر الماء والطواحين. وزرع العبيد خضراوات في الحدائق، لكن التربة كانت تضعف باستمرار، واحتُطبت الأشجار بكثافة لتكون وقود مراجل الملح. لقد باتت الجزيرة حارة وجافة وعارية، وأصبح الطعام، حتى الماء، أكثر ندرة.

في العام ١٧٩٠، استقدم رجل اسمه ستابس شقيقه توماس ستابس ليقيما في البروفيدانسيالس، وهي أراض داخلية في تورك وكايكوس. كان الأول قد هجر مستعمرات أمريكا الشمالية بسبب ولائه الفائض للعرش البريطاني، وكانت عائلة آل ستابس من منتجي الملح في شيشاير، وأراد الأخوان ستابس بدء حياة جديدة في مزارع الهند الغربية، وسميا مزرعتهما شيشاير هول، وحاولا استنبات ليف السيزال، الذي تصنع منه الحبال المتينة، وفشلا. ثم جربا زرع القطن، ولم يوفقا، فعلى الأرض الجرداء المسطحة في تلك الجزر الصغيرة، لم ينمُ شيء سوى الملح. وجلب صناع الملح مواشي: حميرا لسحب عربات الملح إلى أرصفة الميناء، وماشية ليتغذوا بها.

لم تملك جزر الملح الصغيرة تلك شيئا سوى موقعها على خطوط الملاحة، وأشعة الشمس، ومستنقعات ركدت فيها مياه البحر. وعلى رغم ذلك، فقد ازدهرت، لفترة ما، لأن الإمبراطورية البريطانية احتاجت الملح.



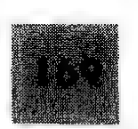
13 الملح والاستقلال

سعى البريطانيون والألمان والفرنسيون سعيا حثيثا إلى الملح، ذلك الإكسير العجيب الذي في إمكانه أن يجعل البحار الواسعة التي سيطروا عليها في العالم الجديد، بما تحتويه من أسماك هائلة، مصدرا لثروة لا تنضب. أعطى الهولنديون حوافز مادية لجمهورهم من المستعمرين في أمريكا. وفي العام ١٦٦٠، أصدروا قانونا ضمن لأولئك المستعمرين حق بناء ورش ملح في جزيرة صغيرة قرب أمستردام الجديدة، عرفت باسم جزيرة كوناي. وتقرب الفرنسيون من سكان أمريكا الأصليين ليعرفوا منهم أماكن صخور الملح وينابيعه ومستنقعاته. واستعملوا الكثير من ورش الملح التي كانت قائمة فعليا، بما فيها تلك التي كانت موجودة في أونونداغا ونيويورك وشونيتاون واليونز.

في العام ١٦١٤، استكشف القبطان جون سميث سواحل نيوإنغلاند، من بينوبسكوت إلى «كاب كود»، متبعا طريقا بحريا. والحال أن سميث كان واحدا من أول ١٠٥ أشخاص

«لقد ولدت أمة جديدة، مع ذاكرة مرة عما يعنيه الاعتماد على الآخرين للحصول على الملح»

المؤلف



استوطنوا بلدة «جايمس تاون». وشكل قوة دافعة لبناء المستعمرات الإنجليزية في شمال أميركا. ورسم أيضا خرائط لفرجينيا وخليج شيسابيك. أدى القبطان عمله الاستكشافي في فرجينيا ونيوإنغلاند وفي نيته الحث على بناء المستوطنات، بعد أن لاحظ آفاق ثروات السمك والملح والفواكه والمعادن الثمينة والفرو، وحتى إنتاج الحرير.

وعلى الرغم مما اشتهر به من ميل إلى تضخيم الأمور، وصف سميث ثروات الأراضي الجديدة بكثير من التحفظ. ففي نهاية القرن السابع عشر، كان الكثير من الكتابات قد تراكمت فعليا، عن ثروات القارة الأمريكية، لكن شابها الميل إلى المغالاة المفرطة في وصف تلك الثروات. ولاحظ سميث أن هذه المغالاة قد تشكل عنصر إحباط للمستوطنين، عندما يجدون أن ما تصفه الكلمات لا يتطابق مع الأمر الواقع. ولذا عمد هو نفسه إلى الكتابة بطريقة أكثر واقعية. لكن أسلوبه الميال إلى التضخيم ظهر في تسميته أحد الرؤوس البحرية باسم «كاب آن»، على اسم امرأة تعرف عليها في أثناء أدائه الخدمة العسكرية في تركيا. ولاحقا، عندما رجع إلى إنجلترا، أعاد نسبة اسم ذلك الرأس البحري إلى والدة الأمير تشارلز.

على رغم عدم محبته الشخصية للصيد، فهم سميث أن ذلك النشاط يشكل وسيلة لكسب ثروة من شأنها جذب المستوطنين. «تمثل أسماك القد والرنكة واللينغ ثلاثية من شأنها جعل ثروات المستوطنين وسفنهم تتكاثر كالأسماك نفسها».

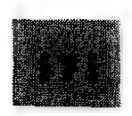
بذلك النثر غير الموسيقي، وعلى امتداد صفحات كثيرة من كتابه «وصف نيوإنغلاند»، تحدث سميث عن الثروات التي حصدتها أمم عدة من تلك الأسماك. وبرهن هذه النقطة بطريقة مميزة. ففي أثناء رحلته في شواطئ نيوإنغلاند، أمر بحارته باصطياد أسماك القد وتمليحها. ولاحقا، استطاع أن يجمع ثروة متواضعة، لكنها حازت شهرة كبيرة، عندما باع أسماك القد المملحة تلك، في إنجلترا وإسبانيا. أدرك سميث أهمية الملح بالنسبة إلى حلمه بأمريكا بريطانية. فقد أنشأ ورش ملح عدة في بلدة جايمس تاون في العام ١٦٠٧. ولدى استكشافه السواحل الصخرية لنيوإنغلاند، تنبه إلى وجود مواقع عدة تصلح موانئ، وكذلك سجل الأماكن التي تصلح لإقامة مصانع الملح فيها. وفكر في أن الظروف تناسب تنفيذ أسلوب «الأبيض على الأبيض»، أي تبخير

مياه البحر للحصول على الملح، وهي الطريقة نفسها التي طالما استخدمها البحارة الإنجليز في تحسين ملح الخلجان الآتي من فرنسا. وخمن أن جزيرة بلوم، التي تقع إلى جوار «رأس آن»، تصلح على نحو خاص، موقعا لورش الملح. ووضع قائمة بخمسة وعشرين موقعا رأى أنها تشكل «موانئ ممتازة» للصيد. ولم تضم قائمته ميناء غلوغستر الذي أصبح سريعا، خلال السنوات التسع التالية، أهم ميناء للصيد في منطقة «كاب آن»، والمرفأ الرائد في صيد سمك القد في نيوإنغلاند.

شكل كتاب سميث «وصف نيوإنغلاند» عنصرا مهما في جذب المستوطنين إلى نيوإنغلاند. وعند وصولهم، وجدوا الصورة التي رسمها سميث صحيحة. فقد ألفوا أنفسهم في أرض سمك القد ، وحيث يمكن صنع الملح بسهولة. وعلى رغم قبولهم لذلك الاسم الملكي، أي «كاب آن»، فإنهم استخدموا الاسم الذي استخدمه سميث، أي «كاب كود»، وترجمته «رأس القد». ويعود الاسم إلى زميله بارثولومي غوسنولد، الذي أسس بلدة «جايمس تاون». فقد فكر كلاهما في تجميع ثروة من الصيد. وفي العام ١٦٣٠، كتب الأب فرانسيس هيغنسون، في مؤلفه «مستعمرة نيوإنغلند»، أنه «ثمة احتمال أن هذه البلاد تتمتع بظرف مؤات لصناعة الملح». ولكن المستوطنين لم يكن لديهم أي فكرة عن كيفية صنعه، بل إنهم لم يعرفوا كذلك كيفية اصطياد الأسماك.

وأرسل ويليام برادفورد، حاكم مستوطنة بلايموث، إلى إنجلترا طالبا استقدام مستشارين عن شؤون الصيد وصناعة الملح وبناء السفن. وخلال سنوات قليلة، شرعت المستوطنة في الازدهار بفضل الصيد. لكن لم تجد كفايتها من الملح. وحاول مستشارو الملح صنع خلجان لاستخراج الملح على الطريقة الفرنسية، أي صنع حفر في رمال الشاطئ، يحيطها الوحل، لتبخير مياه البحر. ولم تتناسب هذه التقنية مع مناخ نيوإنغلاند. وبحسب برادفورد، فإن صناع الملح كانوا «جهلة أغبياء وبالغي العناد».

شجع أهالي ولاية ماساشوستس صناعة الملح بتقديم ضمانات احتكارية لأولئك الذين أظهروا براعة كافية في إنتاج الملح الرخيص. أعطت المستعمرة عينها صاموئيل وينسلو احتكارا مدته عشر سنوات



لتنفيذ أفكاره عن إنتاج الملح. وشكل ذلك أول براءة اختراع في أمريكا. وفي السنة نفسها، أعطي جون جيني حقوقا حصرية في إنتاج الملح في بلايموث، مدتها إحدى عشرة سنة. شرعت صناعة الملح في الظهور في سالم وسالزبري وغلوغستر. لم تقتصر الحاجة إلى الملح على تصدير الأسماك، بل تعدتها إلى الفرو. فقد تاجر المستوطنون مع أهالي البلاد الأصليين للحصول على الدب والسمور وغزال الموظ والقطاعة، وكلها حيوانات ذات فرو ثمين، لاقت رواجا في السوق الأوروبية. وبسبب تمليح الفرو، فإنه صدر في السفن نفسها مع سمك القد. ولتشجيع السكان الأصليين على إنتاج الفرو، تعيَّن على البريطانيين إمدادهم بالمزيد من الملح. وظهرت أيضا الحاجة إلى الملح للاستخدام المنزلي في نيوإنغلاند. وأطلق على البيت النموذجي في تلك المستوطنة، اسم علبة الملح، لأن شكله يشبه وعاء تخزين الملح الموجود في كل منزل. وعمد مستوطنو نيوإنغلاند إلى تمليح لحوم المؤونة في الخريف. وارتكز غذاؤهم على اللحم المغلي، الذي تكون إما من سمك القد أو من لحم البقر المملح مطبوخا مع الملفوف واللفت. وكذلك اعتادوا أكل سمك الرنكة مملحا. وأظهروا ميلا خاصا إلى الرنكة الحمراء المملحة تمليحا خفيفا، ربما لأنها لا تحتاج إلى كميات كبيرة من الملح. وعندما خرج أوائل المستوطنين إلى الصيد، فإنهم اصطحبوا معهم الكثير من الرنكة الحمراء، لأن رائحتها النفاذة تضلل الذئاب. والحال أن اسمها ربما اشتق من هذه الخاصية، فمصطلح الرنكة الحمراء يعني أيضا «الأثر المضلل».

استورد أهالي ولاية فرجينيا كميات وافرة من لحم البقر الإنجليزي المملح، على الرغم من تربيتهم قطعانا كبيرة من الماشية. ويرجع ذلك إلى اعتقادهم بتفوق القديد الإنجليزي، ربما بسبب وفرة الملح في الجزر البريطانية. واستطاع أهالي فرجينيا صناعة كميات مهمة من الملح، ولكنهم استوردوا كميات أكبر منها من إنجلترا. واستطاعوا إنشاء محارف صغيرة لتمليح دهن الخنزير. وفي بداية الثورة الأمريكية، كان لحم الخنزير المملح في فرجينيا مشهورا ليس فقط في أنحاء البلاد، بل ويصدر إلى إنجلترا نفسها.

وخلال الثورة، عندما كانت فرجينيا من مصادر إمداد الجيش الأمريكي، نالت لحومها المقددة إطراء الفرنسيين، واعتبر الأمر مديحا عاليا لذلك اللحم. وفي العام ١٧٨١، أعرب الكونت دي روشامبو، في غمرة انخراطه في حملة فرجينيا، أن «لَحم الخنزير الفرنسي لا يقارن بنوعية ولا مذاق لحم فرجينيا». ويعتبر الكونت من الأبطال الفرنسيين للثورة الأمريكية، وصار لاحقا طاغية. وسحق ثورة الاستقلال في هايتي.

ويعتقد أن أسرة الرئيس توماس جيفرسون، في أثناء إقامتها في مونتيشيللو، استخدمت الوصفة التالية، ومصدرها فرجينيا.

لحم الخنزير المخبوز المبهّر

انتق لحما مقددا بشكل جيد. انقعه في الماء البارد لليلة كاملة. أزح الماء عنه، ثم اغمره مجددا بالماء. ضعه في الفرن على نار هادئة لمدة ثلاث ساعات. اتركه ليبرد في الماء الذي غلي فيه. أخرج اللحم وقطعه بطريقة مناسبة. ضعه في مقلاة، وأضف إليه كبوش القرنفل، ثم غطه بالسكر البني. اخبزه في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعتين. اعجنه بالنبيذ الأبيض. قدمه مع سلطة حريفة.

ولمدة من الزمن، أصر المستوطنون الأمريكيون على صنع ملحهم الخاص، كبرهان على ميلهم للاعتماد على النفس. وتمكنوا من صنع كميات مهمة منه. تزامن ضمان أمن تلك المستوطنات من جانب البريطانيين، مع اكتشاف الملح الصخري في مقاطعة شيشاير في إنجلترا، وارتفاع إنتاجها منه. وفي ذلك الوقت، استطاع البريطانيون توفير ملح ليفربول في أمريكا، بكميات كبيرة وبأسعار منخفضة، مما جعله أكثر توافرا من الملح المحلي. ويعتبر هذا العمل الإنجليزي نموذجا من تصرف القوة الاستعمارية.

وعندما كانت علاقة مستوطني أمريكا جيدة مع الإنجليز، حصلوا على ما يكفي حاجتهم المحلية من الملح، لكن استيراده شكل عنصرا معيقا لتجارتهم الخارجية. بالطبع، لم يفترض بالأمريكيين أن يدخلوا إلى مجال التجارة الخارجية. فمن المفترض بهم أن يشتروا كل شيء من إنجلترا، وأن يبيعوا كل شيء لها أيضا. والحال أن المستوطنين الأمريكيين أنتجوا أكثر من قدرة إنجلترا على الشراء، خصوصا من سمك القد المملح. وسمح البريطانيون لهؤلاء، وبسعادة، أن يزيدوا إنتاجهم بقدر ما يريدون، ما داموا يستعملون الملح المستورد من إنجلترا.

لم يستطع الإنجليز دوما توفير ما يحتاج إليه الأمريكيون من الملح. وفي العام ١٦٨٨، كتب دانييل كوكس عن نيوجيرسي ملاحظا توافر الأسماك فيها بكثرة، وأن المستوطنة كانت عاجزة عن إنشاء مصائد أسماك، بسبب «الاحتياج إلى الملح». وراسلت مستوطنة نيوجيرسي فرنسا طالبة خبراء «يمهرون في صنع الملح بواسطة الشمس». لم يتوافق تصرف نيوجيرسي مع ما يفترض بالمستعمرين أن يكونوا عليه.

سرعان ما اعتادت المستوطنات الأمريكية، خصوصا الأكثر إنتاجية منها، أي فرجينيا وماساشوستس، بيع منتجاتها في دول الأطلسي. شرعت نيوإنغلاند في بيع القد والفرو المملحين. وبسرعة، تطور الأمر إلى اتجارها في السلع المصنعة، وشراء النحاس والمنتوجات المتوسطية من ميناء بالباو في مقاطعة الباسك. وبادلت بالقد المملح عبيدا من أفريقيا الغربية. وبادلت بالأصداف عبيدا من جزر الكاريبي، وخمرا مصنوعا من دبس السكر في أفريقيا الغربية.

وفي مطلع القرن الثامن عشر، لم يعد تجار بوسطن يشعرون بالحاجة إلى حماية إنجلترا. وفي معنى ما، كانوا مخطئين. فعلى رغم الاستقلالية المتنامية وتطور التجارة عبر الأطلسي، فإنهم اعتمدوا على إنجلترا في الحصول على الملح. وفي أحيان قليلة فقط، استطاع أهالي نيوإنغلاند استيراد الملح من بلدان أخرى، غير بريطانيا. فقد اشترت سفنهم، التي تبيع القد المملح في بالباو، ملحا من جنوب إسبانيا في الكاديز، أو ملحا برتغاليا في لشبونة. وفي العام ١٧٧٥، وفي سلوك نموذجي لمستعمَرين، كان الأمريكيون لا يزالون يعتمدون على الملح الآتي من إنجلترا، سواء ملح شيشاير عبر ميناء ليفربول، أو ملح بحار المستعمرات البريطانية، خصوصا من أناغوا الكبرى، وتورك، وسالت كاي.

وتبنت طبقة التجار الأمريكيين مقولة توم باين، بأن القارة الأمريكية لا يمكن حكمها من الجزر البريطانية. ومع حلول العام ١٧٥٩، بات البريطانيون أكثر إدراكا بأن حرية التجارة الأمريكية تعزز ميل الأمريكيين إلى الاستقلال. وشرعوا في فرض تعريفات وضرائب ذات طابع عقابي، بهدف عرقلة تلك التجارة. رد الأمريكيون على الإجراءات البريطانية بغضب، مما دفع الإنجليز إلى فرض إجراءات أشد قسوة.

وشهد العام ١٧٧٥ أجواء متوترة، إلى حد أن البريطانيين فكروا في وضع ثلاثة آلاف من جنودهم، بإمرة الجنرال توماس كايغ، في بوسطن المتمردة. وعندما شرع الجنود في الانتشار، رد الأمريكيون باللجوء إلى التمرد المسلح. أطلقت النيزان على القوات البريطانية في كونكورد وليكسينغتون، في ١٩ ابريل من ذلك العام. والتأم الكونغرس القاري (الأمريكي) في خطوة احتجاج في العام ١٧٧٤. وسرعان ما عاود الانعقاد في العام ١٧٧٥، ليشرع في التحضير للحرب.

وفي يونيو، بينما الكونغرس في حال انعقاد، تحرك المتمردون الأمريكيون في بوسطن، فواجههم الجنرال كايغ بكامل عديد قواته، عدا خمسمائة جندي. وحدثت معركة بين الطرفين في «بريدس هيل»، قرب ميناء بوسطن. وعلى رغم إفلاح القوات البريطانية في تأكيد سيطرتها على بوسطن، فقد كايغ أربعين في المائة من قواته في تلك المواجهة. وهكذا أدت المعركة، التي تعرف خطأ باسم معركة «بانكر هيل»، إلى أضخم خسارة بريطانية في الحرب.

في صيف ١٧٧٥، أعلن البريطانيون أن المستوطنات الأمريكية باتت في حال تمرد مفتوح. وردوا بحصار بحري، مما أدى إلى نقص فوري وخطير في الملح. شمل النقص مرافئ الصيد والجنود والأحصنة وإمدادات جيش جورج واشنطن. وإضافة إلى الحصار البحري، عزلت القوات البرية البريطانية مستوطنات وسط أمريكا عن منطقتي إمدادها بالملح: نيوإنغلاند والجنوب، إضافة إلى مهاجمتها وُرش الملح في تلك المنطقة.

بعد الفشل الذريع في «بانكر هيل»، أقصي الجنرال كايغ من قيادة القوات البريطانية في أمريكا. وعهد بقيادتها إلى الجنرال ويليام هوي. وهو قريب غير شرعي للعائلة المالكة. وسبق لهوي أن انتخب عضوا في البرلمان البريطاني في العام ١٧٥٨. وحينها، عرف عنه معارضته الإجراءات المتخذة ضد التجارة الأمريكية، إذ خشي أن تؤدي إلى فقدان السيطرة البريطانية على مستوطناتها الأمريكية. وللمفارقة، فقد أصبح هو نفسه الرجل المكلف المحافظة على تلك المستوطنات بالقوة. وفي أغسطس من العام ١٧٧٦، بسط هوي سيطرته على جزيرة لونغ آيلاند ومدينة نيويورك. وفي السنة التالية، استطاع دحر جورج واشنطن وطرده

من فيلادلفيا. عند تلك النقطة من الحرب، استطاع هوي أن يعزل جيش واشنطن عن مصادر الملح في الشواطئ، بل إنه استطاع الاستيلاء على مخازن الملح التابعة لجيش خصمه، على رغم أوامر واشنطن الصريحة بضرورة «فعل أي شيء للمحافظة» عليها.

وفي البداية، رد المستوطنون الأمريكيون على الحصار البريطاني بغلي مياه البحر، للحصول على الملح. وتبين أن الغلي يستهلك كميات كبيرة من الاخشاب، ويعطي كمية قليلة من الملح. ومثلا، يقتضي الحصول على ثمانية غالونات من الملح، أو ما يوازي ٤,٥ كيلوغرام، غلي ١٥٢٠ ليترا من مياه البحر. وفي الشتاء، احتفظت العائلات دائما بمرجل لغلي مياه البحر على نيران المدفأة المنزلية. ولم يشكل ذلك عبئا، إذ تعين إشعال المدافئ، على أي حال، للحصول على التدفئة. لم تعط هذه الطريقة سوى القليل من الملح. ووجه صناع الملح الأوتاد الخشبية المشتعلة إلى البرك التي يتركها المد على الشاطئ، للحصول على بلورات الملح التي تتلبث على الأوتاد بعد تبخر المياه. لم تكن هذه الطريقة مرتفعة الكلفة، لكنها أيضا لم تعط سوى القليل من الملح.

أقر الكونغرس الأمريكي إجراءات عدة لمواجهة نقص الملح. وفي ٢٩ ديسمبر من العام ١٧٧٥، أوصى الكونغرس «التجمعات والروابط بأن تنهض بعزم، وعبر تأييد شعبي كاف، لتشجيع صناعة الملح في المستوطنات». وفي مارس من العام ١٧٧٦، نشرت مجلة «بنسلفانيا ماغازين» مقاطع مطولة من مقال للأمريكي براونريغ عن صناعة الملح. وطبع المقال نفسه في منشور. ووزع على الكونغرس. وفي مايو من العام ١٧٧٦، قرر الكونغرس منح هبة، قيمتها ثلث دولار لكل ٢٢,٥ وكيلوغرام من الملح، لصانعي الملح ومستورديه في المستوطنات، وعلى مدار السنة التالية كلها. ومع المنشور والهبة، انطلقت ورش الملح على طول الشواطئ الأمريكية. فكرت نيوجيرسي في انشاء ورش ملح تديرها الولاية، إلا أن الورش الخاصة تكاثرت عبر شواطئها في العام ١٧٧٧، فألغت ذلك المشروع، لأنه لم يعد ضروريا.

وفي يونيو من العام ١٧٧٧، شكل الكونغرس لجنة «لإعطاء المشورة في ما يتعلق بطرق ووسائل إمداد الولايات المتحدة بالملح». وبعد عشرة أيام، أوصت اللجنة أن تعطي المستوطنات حوافز مادية لصناع الملح ومستورديه. والحال أن

بعضا من الولايات الثلاث عشرة، المكونة للولايات المتحدة حينها، كانت قد شرعت فعليا في إعطاء مثل تلك الحوافز. وأعلنت نيوجيرسي إعفاء عشرة من العمال، في كل ورشة للملح، من الخدمة العسكرية.

وأدى توزيع منشور براونريغ والهبة المالية من الكونغرس، إلى ظهور أول ورش للملح في رأس «كاب كود». ومع رياح مناسبة وصناعة صيد القد القوية، بدا ذلك الميناء مكانا منطقيا لصناعة الملح. والحال أن المياه، سواء في «كاب كود» أو في خليج «نانتوكيت ساوند»، هي أشد ملوحة من مياه المحيط الأطلسي. انطلقت الورش الأولى في بلدة «دينيس» على يد جون سيرز، الذي عرف عنه استغراقه المفرط في التفكير، إلى حد أنه لقب بـ «النائم جون سيرز». أبدى جيرانه تشككهم من البرميل الخشب الضخم الذي بناه في ميناء «سيسويت»، للحصول على الملح. بلغ ارتفاع البرميل ثلاثين مترا وعرضه ثلاثة أمتار. وتسرب كثير من المياه منه. ولم ينتج سوى ١٨٢ كيلوغراما من الملح.

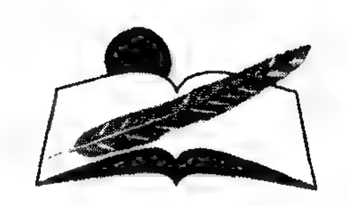
ضحك الجيران بينما أمضى سيرز الشتاء في أعمال صيانة البرميل الضخم وسد ثغراته، بالطرق المستعملة في صيانة السفن. وفي صيف ١٧٧٧، الذي تميز بندرة الملح، أنتج ٦٨٣ كيلوغراما من الملح. وتوقف الجيران عن الضحك. وتغير اسم «النائم سيرز» إلى «جون سيرز المالح».

وفي السنة التالية، جنحت سفينة نقل الجند البريطانية «سومرست» لتنغرز في الشاطئ، في أثناء محاولتها الدوران حول رأس «كاب كود». لم يكن من السهل تمييز ذلك الخط الساحلي، ولذا فإن جمع حطام السفن كان تقليدا شائعا. واستعمل سيرز مضخة السفينة ليملأ برميله الضخم. لكنها لم تف بالمطلوب. وتطلب الأمر الكثير من الجهد البدني لنقل مياه البحر إلى البرميل. ولم يكن إنتاجه من الملح مجديا، من الناحية الاقتصادية، إلا في ظل الأسعار المرتفعة للملح في أثناء الحرب. وبعد ذلك، اقترح رجل اسمه ناثانيال فريمان، من بلدة هارفيك المجاورة، استخدام طواحين الهواء في ضخ مياه البحر إلى برميل سيرز. والحال أن هذه الطريقة كانت شائعة، منذ القرن الثامن، في بلدة تراباني بصقلية. لكن أهالي «كاب كود» رحبوا بالاقتراح باعتباره فكرة جديدة ولامعة. وبسرعة، ظهرت هياكل لطواحين هواء بدائية في أطراف معظم بلدات «كاب كود». ضخت تلك الطواحين، بواسطة أنابيب



مصنوعة من خشب الصنوبر المغلف بالرصاص، مياه البحر إلى برك التبخير. ولقبت باسم طواحين الملح. وفي أجواء لا ترتفع حرارتها، لتصلح لتبخير المياه، إلا في الصيف، ارتفعت أسعار الملح في الشتاء، مما جعل صناعته مجزية. ومع كل ذلك، لم تستطع المستوطنات المتمردة إنتاج ما يكفيها من الملح.

لقد أمل الصيادون، الذين يحتاجون إلى تمليح أسماكهم، والمزارعون المتطلعون إلى تقديد لحوم قطعانهم قبل الشتاء، بأن تكون الحرب قصيرة، لكنها لم تكن كذلك. ومع نهايتها، في اتفاقية باريس في سبتمبر من العام ١٧٨٣، كانت الثورة الأمريكية، أطول حروب خاضتها الولايات المتحدة. ولم يفقها زمنا سوى الحرب في فيتنام. لقد ولدت أمة جديدة، مع ذاكرة مرة عما يعنيه الاعتماد على الآخرين للحصول على الملح.



١٤ حرية.. مساواة.. وإعفاءات ضريبية

في العام ١٨٧٥، وضع عالم ألماني في علم النبات اسمه ماتيياس جاكوب شيلندر، كتابا بعنوان داز سالز (عن الملح). برهن فيه على العلاقة المباشرة بين ضرائب الملح والطغاة، وأشار إلى عدم فرض ضرائب الملح سواء في أثينا أو في روما القديمتين، في فترات الحكم الجمهوري فيهما، ووضع المكسيك والصين على قائمة دول ضرائب الملح والطغيان في عصره، ومن المشكوك فيه أن تمثل ضرائب الملح مؤشرا دقيقا على الديموقراطية، وفي المقابل، برهنت ضريبة الملح الفرنسية «غابيل»، على مواطن الخلل في النظام الملكي لتلك البلاد.

وأثارت الغابيل نقاشا مفاده أن الجميع، فقراء وأغنياء، يستعملون الملح بصورة متساوية تقريبا، لذا يجب تحصيل ضريبة رؤوس عليه، بحيث تطال كل شخص بشكل متساو، وفي التاريخ كله، أثارت ضرائب الرؤوس، التي تفرض بصورة متساوية على أفقر الفلاحين وأغنى الأرستقراطيين، كراهية عامة، ولم تكن الغابيل

«في كاماراغ، أدين الرعاة الذين يسمحون لماشيتهم بالشرب من مياه مالحة، بالتهرب من ضريبة الغابيل»
المؤلف

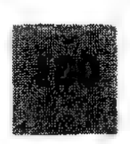
استثناء، وأدت الضريبة إلى تحويل سلعة شائعة إلى شيء شبه نادر، لأن القوانين الضريبية المعقدة أعاقت الاتجار به، وزاد في النقمة أن الغابيل رفعت كلفة منتج أساسي، لكي يستفيد العرش الملكي.

ادعى الملك أن الغابيل فرضت بالتساوي على الجميع؛ ولم يكن ذلك صحيحا؛ فقد تخللها الكثير من الاستثناءات، كإعفاء مدينة كوليور، بعض المؤسسات الدينية، بعض الضباط، بعض المشرعين وبعض الوجهاء، وقد تشكلت، مثل فرنسا نفسها، بالتدريج، وفي العام ١٢٥٩، جرت المحاولة الأولى لإنشاء إدارة متكاملة للملح في ورش كبيرة قرب مارسيليا، على يد الكونت شارل دو بروفانس، وفي القرن التالي مدت تلك الإدراة لتشمل بيكيه، أغيس - مورت وكامارغ: المناطق التي عرفت إداريا باسم بايي دو بيتيت غابيل (أرض الغابيل الصغيرة)، وفي العام ١٣٤١، أسس فيليب الرابع إدارة للملح في شمال فرنسا، فحازت سريعا اسم بايي دو غراند غابيل (أرض الغابيل الكبيرة)، وحينها، ضمت ماتان المنطقتان معظم الأراضي التي سيطر عليها العرش.

وفي البداية، فرضت غابيل تساوي ١,٦٦ من مشتريات الملح، ولاحقا، عمد كل عاهل وجد نفسه في أزمة ما، سواء لأنه وقع في الأسر أو شن حربا، إلى رفع قيمة الغابيل، وفي العام ١٦٦٠، اعتبر الملك لويس السادس عشر الغابيل مصدرا أول لدولته.

وشكل سال دي ديفوار، ملح الواجب، أول تطور مزعج في الغابيل، وفرض على كل من تجاوز الثامنة في أراضي غراند غابيل أن يشتري سبعة كيلوغرامات من الملح سنويا، بسعر حكومي مرتفع، وفاقت تلك الكمية ما يستهلك في العادة، إلا إذا استعملت في تمليح الأسماك، النقانق، لحم «هام» وغيرها، ومنع القانون أيضا استخدام ملح الواجب في التمليح، وفي حال المخالفة، يصنف ما ملح باعتباره فو سوناج (ملحا فاسدا)، وتستوفى عنه ضرائب عدة، وأشهرت ضرائب فوسوناج في وجه تصرفات عادية تماما، ففي كامارغ، أدين الرعاة الذين يسمحون لماشيتهم بالشرب من مياه مالحة، بالتهرب من ضريبة الغابيل.

وفي العام ١٦٧٠، أفضت مراجعة للقانون الجنائي للتوصل إلى وجه جديد لاستعمال الملح، فبهدف تدعيم القوانين ضد الانتحار، سن قانون يقضي بتمليح جثة المنتحر، ثم إحضارها للقضاء، قبل الحكم بعرضها على العامة،



وطبق التشريع عينه على الذين يقضون في الظروف المزرية للسجن، ولزم تمليحهم وجلبهم للمحاكمة. واكتشف مؤرخون بريطانيون قضية موريس لو كور، الذي توفي في سجن مدينة كورنواي، وفي العام ١٧٨٤، وتعيّن تمليحه قبل محاكمته، وأدى خطأ في الإجراءات البيروقراطية إلى عدم تحديد موعد لتلك المحاكمة. وبعد سبع سنوات، اكتشف أحد الحراس الجثة مملحة ومتخمرة في برميل للبيرة. ودفنت، من دون محاكمة.

وضع لويس الربع عشر مالية الدولة وتجارتها بيد جان-بابتيست كولبير، وهو ابن تاجر من منطقة شامبانيا، عرف عن كولبير حماسه للمدرسة الاقتصادية المعروفة باسم الماركنتلية، التي ترى أن قيمة الدولة تتحدد بما تصدره من بضائع وما تستورده من أحجار كريمة، ولذا، يتعين فرض سيطرة الدولة القوية على الإنتاج والتجارة، عبر أدوات مثل الضرائب والتعرفة الجمركية، وشددت الماركنتلية على أن المجموع الكلي للتجارة عالميا له قيمة محددة، فلا تزيد حصة دولة ما، بريطانيا مثلا، إلا بمقدار ما ينقص من حصة دولة أخرى، مثل فرنسا.

وفيما خص الملح، شدد كولبير على أن فرنسا لديها منتوج جيد لتصدره، وقد انغمس في تسويق الملح الفرنسي إلى بلدان شمال أوروبا، وأدخل تعديلات مهمة على الممرات المائية الفرنسية لتعجيل عمليات نقل الملح، وقد آمن بعمق بأن ملح بلاده الأفضل عالميا، ولم يكن رأيه فريدا وشاركه فيه، حينها، كثير من الإنجليز والهولنديين والألمان، وتراسل كولبير مع الكثير من صناع الملح بصدد تطوير تقنياتهم، وحاليا تتفاخر مقاطعة غيراند بأن الملك لويس الرابع عشر لم يأكل سوى ملح غيراندي، وإن صح ذلك لفسر سبب اهتمامه بتحسين لونه، وقد أشار كولبير إلى ضرورة تمتع ذلك الملح بلون أبيض صاف، لكي يتمكن من التنافس مع ملحي إسبانيا والبرتغال، ولكن جارفي الملح في غيراند استمروا بكشطه من البرك، مع الطحالب الخضر والطين الأسود.

في العام ١٦٨٠ تحول كولبير إلى اسم شائن في تاريخ الملح الفرنسي، عندما راجع ضريبة الغابيل، معيدا تصنيف فرنسا إلى ست مناطق غير متساوية ضريبيا، وبحسب تعديلات كولبير، ضمت «أرض الغابيل الكبيرة» المناطق الفرنسية القديمة، أي قلب البلاد، بما فيها باريس، وتعيّن على سكانها، الذين يمثلون ثلث قاطني

فرنسا، دفع ثلثي ضريبة الملح، مقابل استهلاكهم ربع ما تستهلكه البلاد من تلك المادة، وصاروا الأكثر غضبا في فرنسا، وحاول التجار المحليون خفض أسعار الملح عبر استيراده من البرتغال، خصوصا ملح سيتوبال الأبيض.

وفي المقابل، شملت أرض الغابيل الصغيرة القسم المتوسطي من فرنسا، وقد امتلك الملك معظم ورش الملح فيها، وعلى رغم تخفيف القيود، فإن الضرائب الفادحة جعلت سكان تلك المنطقة ينهضون بربع ضريبة الملح، على رغم أنهم لا يمثلون إلا خمس السكان.

وضمت المنطقة الثالثة لو بايي دي سالين (أرض التمليح)، اللورين ومناطق أخرى تحتوي ينابيع النقيع المالح، وقد امتلك الملك أيضا معظم إنتاجها، وبخلاف سابقتيها مارس تجار القطاع الخاص في هذه المنطقة تجارة الملح، بالمفرق والجملة، أكثر من الدولة، ولذا لم يسدها الكثير من التوتر السياسي، حيث تعد بالكثير من الأموال على العرش، واستهلك أهلوها ضعفي نظرائهم في أرض الغابيل الكبيرة، ولو ترك الأمر لتحليل اقتصادي مثل آدم سميث لارتأى أن التجارة الحرة في أرض التمليح تدر ربحا أعلى. ويمكنه القول أيضا إن شمال فرنسا لا يأكل عادة الكثير من الأطعمة المملحة، مقارنة مع شرقها النهم في أكل لحم «هام» والنقانق والشوكروت.

عمد الملك فرانسوا الأول، الذي عاش في القرن السادس عشر مستخدما الممالح الإيطالية المنمقة، إلى إلغاء ضريبة المستهلك المزعجة، في جنوب غربي البلاد، وفرض ضرائب كبيرة على منتجي الملح، وبعد سنة من الاحتجاجات الغاضبة، خفض تلك الضرائب إلى النصف، وبعد سنة أخرى ، في العام ١٥٤٣، ألغيت كليا، واستبدلها بفرض الغابيل الكبيرة، مع السيطرة على الإنتاج وعمليات البيع بالجملة والمفرق، وأدى ذلك العسف إلى حركة عصيان مسلحة شملت ٤٠ ألف فلاح، ورفعوا شعار «عاش الملك... من دون الغابيل»، وصدم التحرك العرش الفرنسي، فتراجع مكتفيا بالولاء الذي أظهره القسم الأول من الشعار. وباتت تلك المنطقة تعرف باسم بايي ريديميه (أرض الخلاص).

وارتئي أن من الحكمة أن تقتصر عائدات التاج فيها على ضرائب مواصلات الملح، وعندما أعاد كولبير تقسيم الغابيل، استمر استثناء أرض الخلاص منها، وأدى الأمر إلى وضع غريب، فقد عانى الشمال من القيود الصارمة على الملح، ونال الشرق ومناطق المتوسط قسطا من المعاناة عينها، ولذا تحول الجنوب الغربي، حيث

الإعفاء، إلى منطقة حرة لتجارة الملح امتدت حتى الحدود الإسبانية، وزاد الأمر سوءا، إعفاء الباسك بمحاذاة الحدود الإسبانية ـ ضمانا لولائها للتاج الفرنسي ـ من ضريبة الملح، وبذا... باتت الباسك ساحة مثالية لتجارة الملح بين البلدين.

وزاد في تقسيم كولبير تعقيدا احتواؤه على منطقة محظوظة أخرى للملح، تلك التي تحاذي القناة الإنجليزية، ودأب أهلوها على استخراجه بغلي ماء البحر الممزوج بالعشب، مما أعطاهم ملحا أبيض ناعما، وأنعم الملك عليها بضريبة خفيفة، ولكنه سرعان ما أدرك أن الملح يتدفق من تلك المنطقة إلى جوارها، فسن قوانين تحد من عدد ورش استخراجه فيها.

ومقارنة ببقية فرنسا، هبطت نِعم الاستثناءات على منطقتي بريتاني والفلاندر، مما أهلها للقب بايي إكزمت (أرض الإعفاء)، وقد انضمت الفلاندر بعد وعدها بذلك الإعفاء، وكانت بايي إكزمت مناطق صيد أيضا، مثل كوليور، وسعى كولبير لإعفاء مناطق الصيد من الغابيل، فقد وثق بقيمة السمك المملح، واعتبر الصيادين احتياطيا للأسطول الحربي.

وضمت المنطقة عينها كل الساحل المنتج للملح، من غيراند إلى ورش جزر لاروش، وفي منتصف القرن الثامن عشر، عملت ٩٥٠ عائلة في صناعة الملح في منطقة غيراند وحدها، وعمل ٥٠٠ رجل جرّافين في ٣٢ ألف بركة للملح، منها ٣٠٠٠ أضيفت منذ القرن السادس عشر، وجعلت الغابيل من الجراف نخبة زراعية، وفاقت مداخيلهم ما يقابلها لدى معظم الفلاحين حينها، واشترى بعضهم أجزاء صغيرة من تلك الورش.

أعفيت بريتاني، مثل الباسك، باعتبارها منطقة حدودية تحاذي جوارا ينتج ملحا رخيصا، وامتد ذلك الجوار عبر القناة الإنجليزية، من إنجلترا إلى سواحل هولندا، وفي القرن السابع عشر رست سفن بريطانية وويلزية وإسكتلندية وهولندية، في لوكرواسك لشراء الملح، وبالتالي ثارت خشية الكنيسة الكاثوليكية في الأخيرة من تعاظم النفوذ البروتستانتي فيها.

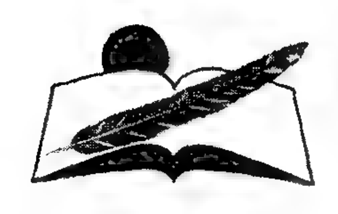
في العام ١٧٨٤، تولى جاك نِكيه شؤون الحكومة الفرنسية وقاد ذلك المصرفي السويسري الاقتصاد الفرنسي بذكاء، ومثل التماعة أمل في إنقاذ الملكية، في العام ١٧٨٤، أوضح أن كيس المينو (يساوي ٤٩ كيلوغراما) من الملح، يكلف ٣١ سو (وحدة نقد) في بريتاني، و٨١ في بواتو، و٥٩١ في أنجو، و٦١١ في بيري، ولاحظ أن تلك التفاوتات تجعل فرنسا أرضا للمهربين.

الشاعرية ـ مستنقعاتهم الجرداء، وكتب أنهم يملكون «إباء باقة من الورد»، وشدد على أنهم لم يعودوا ليشاهدوا في أي مكان آخر من فرنسا، وقارن بريتاني بأفريقيا، وشبه الجارفين المعدمين، في زمن النزعة الاستعمارية الفرنسية، بالطوارق والعرب والآسيويين، ووجد فيهم أغنياء فرنسا مشهدا غرائبيا، ومالوا إليهم، وقابل الجارفون ذلك الميل، بصنع تذكارات مثل صحون السيراميك تظهر أرديتهم، ودمى خارجة من صدف البحر لابسة ملابسهم، وتحولت لو بورج دو باتز إلى باتز ـ سور ـ مير، بهدف جذب السياح إلى مدينة الملح. ولقد أظهر مطبخ الملح في بريتاني فقره، فقد استندت أطباق أهالي تلك المقاطعة إلى المحاصيل القليلة التي كان في وسع الجارفين استزراعها قرب المستنقعات، خصوصا البصل والبطاطا، اللتين امتصتا طعما مالحا من تلك التربة. واشتهر طبق راغو دو بيرنيك، الذي يتألف من البصل والبطاطا والجزر. لقد كانت فرنسا آخر الأمم قبولا بأكل البطاطا. وكانت بريتاني أولى مقاطعاتها في تقبلها. فقبل أربعين عاما أقنع أنطوان-أوغسطين بارمنتييه الأسرة الملكية بالترويج لأكل البطاطا، فأطلق رجل اسمه بلانشيت حملة لنشر أكلها في بريتاني. وبعد فترة قصيرة، وزع رجل دين يدعى دو لا مارش، البطاطا للفقراء في رعيته، التي سمتها دو اسكوب أر باتاتيز: (بطاطا الأسقف)، وبعد الثورة، انصرف جارفو الملح إلى زراعة البطاطا، طمعا في زيادة مداخيلهم، وعمدوا إلى غليها في نقيع مالح مما ترك طبقة من مسحوق خفيف عليها، وعرفت باسم باتات كويت أو سيل.

ثمة مثل شائع في بريتاني يقول: «كل ما لا يصلح، يطلب أن يملح». ولقد ملح كل شيء: من اللحم إلى الزبد إلى البطاطا. لقد كان الملح أرخص ما في بريتاني، فاستعمله الجميع. وهناك مثل آخر مفاده: «النصيحة والملح متوافران لكل من يريدهما».

صُنع الـ كيغ ـ سال (الخنزير المملح) بوضع الرأس والذيل والقدمين ـ وأحيانا لحوم أفضل منها ـ في برميل ملؤه الملح والشحم، وترك لمدة شهرين أو ثلاثة، مثل لحم «هام». وصنع أيضا الـ أونغ، ويسميه أهالي بريتاني بلونيغ، الذي لا يعدو كونه دهن خنزير مع الملح والبهار، بعد تجفيفه على ورق واستدخانه على المدفأة، وأضيفت قطعة من الأونغ إلى الحساء، لتحل محل اللحم.

في سبعينيات القرن التاسع عشر، وصلت خطوط السكك الحديد إلى بريتاني، واختفت القبعة الواسعة المثلثة الزوايا، وفضلت الخطوط نفسها منطقة شرق فرنسا، حيث الصناعات، مثل الحديد، وكذلك صيرت ملح اللورين مشاعا أكثر من ملح البحر، وبقيت الغابيل جزءا من الإدارة الفرنسية، وألغيت في فرنسا المحررة في العام ١٩٤٦، لقد اشتهر الكونت ميرابو، واسمه أونوريه غابريال ـ ريكتي، بأنه الرجل الذي تحدى الملك لويس السادس عشر بإصراره على افتتاح المجلس الوطني. ويؤثر عنه قوله: «في التحليل الأخير، سيحاكم الناس الثورة بحقيقة واحدة: هل أعطتهم أموالا أكثر أم أقل؟ هل هم أحسن عيشا؟ هل يعملون أكثر؟ وهل ينالون أجرا أفضل عن ذلك العمل؟».



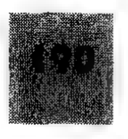
من المصلحة العامة. وهكذا، فكلما غامت السماء، هُرع الرجال والنساء لفرد تلك الأسقف. وأُخرج الأطفال من مدارسهم للمشاركة في ذلك العمل. وكلما اقتربت عاصفة، يهتز الخليج بأسره من أصوات دواليب الأسقف المنزلقة.

ووجد صغار المستثمرين الأمريكيين، وخصوصا في نيوإنغلاند، ضالتهم في الملح. ومع حلول القرن التاسع عشر، عاد المال الموظف في ورش خليج القد، بربح مقداره ثلاثون في المائة. وازدحمت السواحل البكر، التي طالما اعتبرت عديمة القيمة قبلا بطواحين الهواء، والأنابيب، والبرك العريضة بأسقفها المتحركة. وارتفعت الأسعار في سوق بدت وكأنها من دون حدود. وكل ما فاض على حاجة الصيادين من الملح، شُحن إلى بوسطن أو نيويورك. ومادامت الأرباح وفيرة وسهلة، تجاهل سكان خليج القد الخراب في سدودهم، تماما كما تجاهل أهالي شيشاير الإنجليزية السماء الملوثة.

وفي خليج القد سار مثل عن «كنز الكسول». وبدا كأن الكل يريدون اقتحام عالم صناعة الملح. وتصلح وُرَش الزجاج في ساندويش مثالا. والحال أنها تحتاج إلى كميات وافرة من الحرارة في صنع الممالح المنمنمة التي اشتهرت بها. وحتى عندما تشرع النار في الخمود، فإن جمرها يعطي من الحرارة ما يكفي لتبخير ماء البحر. وبذا صار الملح ينتج إلى جانب الزجاج. ومع الوفرة في الملح، ازدهر صيد السمك.

لم ينس الأمريكيون ما تعلموه في ثورتهم عن أهمية الملح. وواظبت ولايات عدة، ومنها ماساشوستس، على دعم منتجيه، وأظهرت الأمة الوليدة عزمها على إنتاجه. ولم يتطابق العزم مع الممارسة دائما. فقد لاحظت الحكومة انفلات تجارة الويسكي في بنسلفانيا الغربية، التي استبدلت بالملح مع ولاية ألليغني. وردت بفرض ضرائب على الويسكي. وفي العام ١٧٩١، تمردت المزارع المنتجة للويسكي. وصدم الرئيس المحبوب جورج واشنطن الناس عندما أمر الفصائل المسلحة بقمع ما سمي «عصيان الويسكي».

وفي العام ١٧٨٧، شرع الأمريكيون في إنتاج الملح في أونونداغا، نيويورك. وأخبر مبشرو الجيزويت، الذين عملوا طويلا مع قبيلة أونونداغا الهندية، الأوروبيين عن ينابيعه هناك. وكتب مبشر فرنسي، اسمه الأب سيمون لو



موايان في مذكراته: «لقد تذوقنا ينبوعا لم يجرؤ الهنود على شربه. وأخبرونا انه فاسد لأن الشيطان يسكنه. وجدت أنه ينبوع ملح. وصنعنا منه ملحا بمثل جودة ملح البحر. وحملنا تلك الكمية إلى كيبيك».

لقد تحدثت قبيلة أونونداغا بلغة الإيروغواز، ومثل بعض المجموعات المشابهة، فقد ناصروا البريطانيين في أثناء الثورة الأمريكية. وفي العام ١٧٨٨، فاوضتهم ولاية نيويورك لوضعهم في محمية مساحتها عشرة آلاف فدان، على أن تخضع لإشراف مشترك بينهما. وأعيد التفاوض حول تلك الاتفاقية في العام ١٧٩٥، وتنازل الأونونداغا عن حقهم في الأرض، مقابل تسلمهم ٥٢٨٠ كيلوغراما من الملح سنويا، مع العلم أنها قبيلة لم تعمل في الملح تاريخيا. وفي العام ١٧٨٧، عندما شرع البيض في ورش الملح هناك، استخرجوا ٣٥٢ كيلوغراما يوميا.

وتثابر الولاية على تسليم تلك الكمية من الملح إلى اليوم، في حين يشعر الكثير من أبناء أونونداغا بالرغبة في استعادة الأرض، ويعادل ما يحصلون عليه من الملح حاليا ملء شاحنة بأكياس سعة كل منها ٢,٢٧ كيلوغرام. ويشترونها بسعر تفضيلي يتراوح بين ألف وألفي دولار. ويساوي ذلك تقريبا الثمن القديم لكمية الملح عينها، أي ٩٠٠ دولار. ويستعمل الكثير من أبناء اونونداغا اليوم الملح في تمليح جلود الغزلان، إضافة إلى صنع السوركروت. ولم يكن كلا الأمرين مألوفا لديهم قبل الاحتكاك بالأوروبيين. وبحسب قول اودري شيناندواه: «قبل اختلاطنا بالأوروبيين، لم نستعمل الملح إلا كدواء. والآن نستعمله في صنع السوركروت من الملفوف الذي نزرعه».

وفي العام ١٧٩٧، بدأت ولاية نيويورك في إصدار أذونات للعمال في ينابيع الماء المالح في أرض أونونداغا. وحددت الحد الأقصى لسعره ستين سنتا للبوشل، اضافة إلى أربعة سنتات ضريبة. وفي تلك السنة بلغ الإنتاج ٩٠٠ ألف كيلوغرام. وتركز معظمه حول مدينة سالينا. وفي العام ١٨١٠، أنتجت أراضي أونونداغا وكايوغا ١٠٦ ملايين طن من الملح سنويا، باستخدام الشمس والحطب. لقد صارت ينابيعهم المالحة أهم مصدر لتلك المادة في الولايات المتحدة الوليدة.

ساد الولايات المتحدة إحساس قوي بعدم الثقة بالبريطانيين. لم يسحب هؤلاء من الجزء الأميركي من البحيرات الكبرى، بحسب ما وعدوا. وكذلك دأبوا على إثارة المشاعر المعادية للولايات المتحدة عند

السكان الأصليين، خصوصا قبيلتي أونونداغا وكايوغا. ورفضوا وضع اتفاقيات تساعد الاقتصاد الأمريكي. ولم تحظ معاهدة جون جايز للعام ١٧٩٥ بالشعبية أمريكيا لأنها سمحت بالتجارة عبر شروط لمصلحة بريطانيا.

وادعى البريطانيون أن من حقهم إرغام أي بحار بريطاني يعمل في سفينة أميركية، على العمل لمصلحة بلادهم. وفتش الأسطول البريطاني سفنا أمريكية تجارية، بدعوى البحث عن مثل أولئك البحارة. وكثيرا ما طاولت أيديهم بحارة أمريكيين أيضا. وفي العام ١٨٠٧، أطلقت سفينة حربية بريطانية النار على الفرقاطة الأمريكية شيسابيك. ورد الرئيس توماس جيفرسون بسن قانون المقاطعة. فمنع السفن الأمريكية من ممارسة التجارة العالمية. واستهدف القانون البريطانيين والفرنسيين في الوقت نفسه، لأن أسطولي البلدين اعتادا تفتيش السفن الأمريكية. ولم يفلح القانون في التأثير في الإجراءات الأوروبية. وجر وبالا على نيو إنغلاند. وسقطت المقاطعة. وعلت أصوات تطالب بشن هجوم ثأري على ما تبقى من مستعمرات بريطانية في أمريكا الشمالية، أي ما يعرف حاليا باسم كندا.

وتزعم أهالي الجنوب في الولايات المتحدة الوليدة هذه المطالبة. ولم يبد أهل الشمال حماسة مماثلة. واكتفى أهالي نيويورك بالشكوى من قدرة كندا على اكتساب حصة أكبر في التجارة المشتركة، بسبب تفوق طرق الملاحة التجارية لديها.

وفي العام ١٨٠٨، أصدر مجلس مدينة نيويورك توصية بشق قناة تصل بين البحيرات الكبرى ونهر الهدسون، الذي يمر في تلك المدينة. قاد جوشوا فورمان، وهو منتج ملح سابق من مدينة سالينا، الجهود لإقرار تلك التوصية.وآمن فورمان بأهمية تلك القناة في توسيع صناعة الملح، لقد كان من شأنها أن تعطي منطقة إنتاج الملح في أرض الأونونداغا ممرا رخيصا للوصول إلى مرفأ نيويورك، ومنه إلى العالم.

لاقت تلك التوصية معارضة قوية، ورُصد مبلغ ٦٠٠ دولار لدراسة ذلك الممر المائي المحتمل. ولم يثق رجال السياسة والأعمال بالقناة المقترحة، وخشوا أنها قد تقوض أهمية مرفأ نيويورك نفسه. وعلى عكسهم، أيد

القناة العمدة السابق لمدينة نيويورك دو ويت كلينتون الذي بات حاكما لتلك الولاية. والحال أنه يتحدر من عائلة نيويوركية بارزة. وكان أبوه جايمس بطلا في جيش الثورة، الذي قاتل البريطانيين. وخدم عمه جورج نائبا للرئيس بين عامي ١٨٠٥ و١٨١٢. في خدمة الرئيسين توماس جيفرسون وجايمس ماديسون. وقد أبدى كلا الرئيسين شكوكهما حيال مشروع شق القناة.

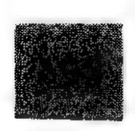
وعمد الحاكم كلينتون إلى تعيين جايمس غيدس مسؤولا عن دراسة الممر المائي المحتمل. وسبق لغيدس العمل محاميا وقاضيا ومشرعا. وعاش طويلا في أرض الأونونداغا. وحملت مدينة غيدس لإنتاج الملح هذا الاسم تكريما له. وقد كان من رواد صناعته المحليين. ولقد احتاجت هذه الصناعة إلى القناة المذكورة. صرف غيدس معظم العام ١٨٠٨ في التنقل بين نهر الهدسون وبحيرة إري، متفحصا طوبوغرافية الأراضي هناك.

وفي العام ١٨٠٩، ذهب وفد من نيويورك ليقابل جيفرسون، أملا بالحصول على تمويل فيدرالي. بدت اللحظة مبشرة بالخير. فللمرة الأولى في التاريخ القصير للولايات المتحدة، سددت الأمة دينها الكبير، وشهدت ارتفاعا مستمرا في عوائدها. ولكن الأمور لم تسر بيسر. قال جيفرسون: «إنه مشروع عظيم، يتطلب قرنا لتنفيذه». وخلص إلى القول: «وينطوي الاعتقاد بإمكان تنفيذه الآن، على شيء من الجنون».

وأدار كلينتون بصره صوب ولاية نيويورك، طلبا لتمويل المشروع، الذي صار يشار إليه باسم «مشروع كلينتون». وفي العام ١٨١٠، وافق مشرعو الولاية على إنشاء «هيئة مفوضين»، بتمويل يبلغ ٣٠٠٠ دولار، لدراسة الإمكان الحقيقي لشق قناة تجارية تربط بين بحيرة إري ونهر الهدسون. وإذا كان أمرها ممكنا، فستعطي الولايات المتحدة ممرا مائيا بين نيويورك ومنطقة الغرب الأوسط، التي كانت حينها الحدود الغربية.

نظر العامة إلى الهيئة باعتبارها تهريجا، واعتبروا عملها إجازة صيف في نيويورك، مدفوعة بأموال الضرائب، التي ذاع صيتها السياحي. وعزز من هذه المخاوف ما ذاع عن اعتزام بعض المفوضين إحضار زوجاتهم وأطفالهم معهم.

أخذت الهيئة تفقد التأييد، ولربما انتهى أمرها إلى الإلغاء، لولا ممر من الوحل. استقصت الهيئة الممر، فوجدته صالحا ليتحول إلى القناة المنشودة.



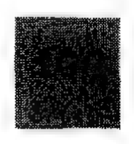
شارك دو ويت كلينتون في هيئة ١٨١٠، التي لاحظت أن ورش الملح تعمل بطاقة إنتاج منخفضة، بسبب افتقادها الطرق الملائمة لعملها. وفي سعيها إلى إيجاد حلول، سألت الهيئة السكان المحليين عن رأيهم في شق طريق بين ورشهم وبحيرة إري، التي لا تبعد سوى تسعة أميال. ولفرحته، رفض السكان الاقتراح معتبرين أنه يفيد البريطانيين، لأنه يوفر للمراكب الشراعية الكندية أخذ الملح وبيعه في القسم البريطاني من شمال أمريكا (كندا). وعززت تلك الإجابات حظوظ القناة العتيدة.

وساعدت الحرب مع بريطانيا بين سنتي ١٨١٢ و١٨٢٥، في إبراز أهمية مشروع القناة. ومع اندلاعها، افتقر الأمريكيون مجددا إلى الملح. وأغلق البريطانيون ماساشوستس. وحاولوا منع وصول ملح خليج القد إلى بوسطن أو نيويورك. وجهد بعض البحارة من نيو إنغلاند في تهريبه ليلا. وفي ديسمبر من العام ١٨١٤، رست سفينة حربية بريطانية في خليج روك هاربور، قرب خليج القد في أورليانز. وهددت بإحراق ورش الملح المحلية. وفي الصيف الذي سبقه، اقتربت سفن البريطانيين من واشنطن، وأحرقت معظم المباني العامة، بما في ذلك المقر الرئاسي. وأجبرت الرئيس ماديسون على الفرار. لذا، أخذ الأهالي على محمل الجد، تهديد البارجة البريطانية بإحراق ورش الملح ذات الأسقف المتحركة في أورليانز.

ترصدت ميليشيا محلية في خليج القد البريطانيين، وتصدت لمحاولة الإنزال فيه. وفقدت الطلائع الأولى من البريطانيين جنديين وانسحبت. وبعد شهر من ذلك ربح الرئيس أندرو جاكسون معركة نيو أورليانز، حيث صُرع ألفا جندي بريطاني. ولم يتوان أهل خليج القد في تسمية معركتهم الصغيرة في الدفاع عن ورش الملح، باسم «معركة أورليانز».

ما كادت الحرب تخمد حتى أخذ المشرعون في حث الجهود للموافقة على قناة إري. وبدأ العمل في إنشائها سنة ١٨١٧. وقدرت كلفة المشروع بنحو ٦ ملايين دولار، أي ما يعادل ٥ دولارات لكل قاطن في ولاية نيويورك.

وشملت خطط تمويل القناة فرض ضريبة على الملح المستخرج فيها بقيمة ١٢,٥ سنت على البوشل. ولعلها من ضرائب الملح القليلة تاريخيا التي لم يندم عليها واضعوها.



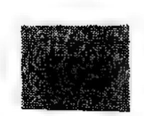
قسمت القناة إلى أقسام عدة تسهيلا لشقها. ووضع كل قسم في الخدمة بعد الانتهاء منه. وامتد القسم الأول من يوتيكا إلى نهر سينيكا، بطول ١٦٤ كيلومترا. ووصل بين مواقع إنتاج الملح في تلك المنطقة. وبنيت محطة رسو لتقويم وزن الشحنات المنقولة، في خلفية غابات سيراكوزا، واستوحي تصميمها من معابد آلهة الماء الإغريقية.

وفي أكتوبر من العام ١٨٢٥، انتهى القسم الأخير من قناة إري. وقصد الحاكم كلينتون بصحبة بعض النافذين إلى بافالو، ليعبروا القناة في مراكب أعدت لرحلة التدشين، قاصدين مدينة نيويورك. أطلق على مركب الطليعة اسم سينيكا شيف. وقد حمل صورة كبيرة لكلينتون متلفعا برداء روماني، من صنع أشهر رسام للصور المجسمة في ذلك الوقت. ورافق جوشوا نورمان الحاكم كلينتون. وأثقل المركب بأشياء رمزية: برميلين صغيرين من مياه بحيرة إري، ليرميا في خليج ساندي هوك على الأطلسي، إضافة إلى مركب هندي تقليدي صنعه بعض رجال القبائل، وبوتاش من ورش الملح.

بلغ طول قناة إري نحو ٨٠٠ كيلومتر. وكمثل الكثير من الممرات المائية، استخدمها الكثيرون للانتحار. والحال أن عمقها، بسبب من التمويل المحدود، لم يزد على المتر.

افتتحت القناة في زمن ازدهار صناعة الملح. وفي العام ١٨٣٧، عملت ٦٥٨ شركة للملح في خليج القد وحده. وقد أنتجت أكثر من ٢٦ ألف طن سنويا. وسرعان ما فقد الخليج أهميته بعد أن بات لولاية نيويورك ممرها المائي الخاص. ليس فقط أنه أكثر كفاية، بل إنه حفز النيويوركيين على استعارة أفكار أهالي خليج القد لاستخراج الملح بأنفسهم.

> *تقع ينابيع الملح في بلدات ليفربول وسالينا وسيراكوزا في مقاطعة أونونداغا... ويتفحص وُرش سيراكوزا يتضح أنها أنشئت على طريقة وُرش الخليج: برك سطحية كبيرة ومفتوحة، تغطى ليلا وخلال أوقات المطر بأسقف متحركة. ويعجل في عملها مراجل يغلى فيها الماء، في سالينا وليفربول. إن الخشب متوافر ورخيص، لذا لا يكلف التبخير كثيرا. ويُجر الماء إلى المراجل باستخدام الأحصنة ومحركات البخار. ويقدر أن كل تسعين غالونا يعطي بوشل من الملح، لأن الماء مشبعة به.*
>
> (بارنستايبل باتريوت، ٤ سبتمبر ١٨٣٠).



استخدمت ورش نيويورك السقوف المتحركة، التي بدت مسلية أيضا. وفي سيراكوزا وخليج القد، اشتكت العائلات من ميل أطفالها للتسلل إلى تلك الورش، حيث يتقافزون متصايحين للمساعدة في نشر الأسقف المتحركة عند الحاجة. وتمتلئ ذكريات أطفالها بوصف الورش، باعتبارها ملاعب تمتد على مساحة آلاف الأمتار من مترسبات الملح، بألوان الأبيض والأصفر والأحمر الصدئ.

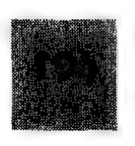
ومع ازدهار ورش نيويورك، ابتلعت البرك المزيد من الأفدنة. وباتت عملية فرد السقوف أكثر صعوبة، خصوصا عند زخات المطر المفاجئ. وشيدت أبراج مراقبة، مع أجراس إنذار. وعندما تُلمح غيمة ممطرة، تُدق الأجراس. ويُهرع مئات العمال مع عائلاتهم لفرد السقوف فوق البرك. وقد قطن العمال في قرى قريبة من الورش. وتنافست العائلات في سرعة فرد السقوف عند اقتراب المطر. ونالت الفائزة منها جوائز مالية صغيرة.

تحدرت الكثير من تلك العائلات من أصول إيرلندية. وقد اعتادت غمر البطاطا والذرة بالماء المالح. وما زالت البطاطا المسلوقة بالنقيع، على طريقة الغيراند، طبقا تشتهر به سيراكوزا.

مثلت بلدة سالينا مركزا مهما ضم مئات الورش ومثلها من بيوت العمال. واختيرت سيراكوزا، التي لم تزد على كونها أرض مستنقعات، كأفضل مكان لعبور الأقنية المائية. وفي العام ١٨٢٠ مر بها الجنرال ويليام ستون. لم يكن عدد قاطنيها ليربو على ٢٥٠ شخصا، وكتب الجنرال أنها كانت مهجورة إلى حد أن البومة تبكي إذا طارت فوقها.

جرت قناة إري من الشرق إلى الغرب. وسارت قناة أوسويغو، التي تربط قناة إري مع بحيرة أونتاريو، من الشمال إلى الجنوب. وتقاطعت القناتان في بلدة سيراكوزا. وشيدت جسور تضاء بمشاعل فوقهما. وسرعان ما صارت سيراكوزا تلقب بـ «بندقية أميركا». وفي المقابل تقلصت سالينا إلى مجرد ضاحية لها. وكمثل البندقية الإيطالية، باتت سيراكوزا مرفأ يحمل فيه ملح أونونداغا عبر قناة إري. وعندما اكتملت تلك القناة، تضاعف عدد سكان سيراكوزا، بعد خمس سنوات من وصف حزن البوم عليها. ومع حلول العام ١٨٥٠، ضمت ٢٢ ألف شخص.

بات لنيويورك مدينة بندقية خاصة بها. وكذلك حازت بلدة ليفربول، ومنها شُحن ملح أونونداغا، إلى أرجاء الولايات المتحدة، تحت اسم «ملح ليفربول»، الذي يوحي بالثقة.



بعد الثورة الأمريكية اندلع نقاش عن اختيار عاصمة البلاد الوليدة. ناصر أهالي فرجينيا جعلها في بلدة بوتوماك. وأطلقوا زعما مفاده أن نهر فرجينيا، الذي يصب في خليج شيسابيك، يتصل أيضا مع نهر أوهايو. ويجعل ذلك من بوتوماك الممر المركزي لأمريكا، لأن أوهايو يعبر في الغرب الأوسط، ليرفد نهر المسيسيبي. كان ادعاؤهم كذبا، إذ لا يتصل نهر فرجينيا مع أوهايو (ولا تاليا مع المسيسيبي) بتاتا! والحال أن لفرجينيا نهرا يصل بينها وبين نهر أوهايو، خلال عبوره إلى مصبه في الأطلسي. ويقع ذلك النهر في غربها، الذي يعرف حاليا باسم فرجينيا الغربية. ويحمل اسم نهر كاناوا الكبير. ويجري في أوهايو، وينقل الناس والبضائع إلى سينسيناتي ولويس فيل، ويمثل ممرا رئيسيا للأميركيين الذين يرمون إلى الوصول إلى الغرب عبر أبالاشيا. وجعل ذلك النهر وتجارته من بلدة تشارلستون، في فرجينيا الغربية، مركزا تجاريا. وفي القلب من تلك التجارة، وكذلك للتطور الاقتصادي للغرب الأوسط، ذلك القسم من نهر كاناوا (نحو عشرة أميال) الذي ينتج الملح.

وعلى الضفة الشمالية من نهر كاناوا الكبير بحيرة بافالو للشرب، التي تحتوي على كميات كبيرة من النقيع. ولاحظت طلائع المستعمرين الأوروبيين التي وصلتها أن السكان المحليين يصنعون الملح عند تلك البحيرة. وكذلك لاحظوا الممرات العريضة التي حفرتها أرجل قطعان البافالو التي ترد تلك البحيرة عينها. والحال أن الفضل يرجع إلى تلك الحيوانات في شق الممر بين جبال ألليغني ووادي نهر أوهايو، وليس لمن يزعم أنهم حفارو الممرات، مثل دانييل بوون.

في العام ١٧٦٩، تتبع دانييل بوون ذلك الممر، عابرا بين وهدة كامبرلاند ليصل إلى كنتاكي. وأخذ معه ملحا، كما سيفعل الكثير من المستوطنين من بعده. وفي العام ١٧٩٧، اشترى رجل اسمه إيليشا بروكس أرضا قرب البحيرة، وجوف جذوع ثلاث شجرات جميز يبلغ طول كل منها مترين ونصف المتر. واحتفر لها في الأرض، وصارت آبارا. واستخدم ٢٤ مرجلا لتبخير النقيع، مما استلزم حرق الكثير من شجر الغابة. وأنتج بروكس ١٠٦ كيلوغرامات من الملح يوميا. وبعده بعقد من السنين، تمكنت عائلة روفنر، التي عرفت بابتكاراتها في استخراج الملح، من صنع حفارة حديدية بوضع عمود حديد في رأس خشبي رفيع. ورفعت الخشبة الثقيلة

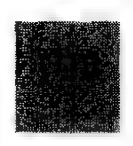
لتضرب العمود تكرارا، مدخلة إياه في الأرض، مع مقدمته الخشب. وبعد وصوله إلى عمق أربعة أمتار ونصف المتر، عند الطبقة الصخرية، يتوقف العمود. ولذا، استُبدل بالرأس الخشبي إزميل معدني. ومع الطرق المتواصل على العمود، تصنع حفرة في الصخر. واعتبر ذلك إنجازا بالنسبة إلى أعمال الحفر حينها. والمفارقة أن صينيي سيشوان فعلوا الشيء نفسه تقريبا، منذ القرن الثاني عشر. وفي العام ١٨٠٧، ابتكر صناع الملح في كاناوا أنبوبا ينتهي بصمام، واستخدموه في استخراج النقيع، وهي الطريقة عينها التي اعتمدها الصينيون قبل ٧٠٠ عام.

في سنة ١٨٠٩، مع كل تلك الابتكارات، ازدهرت منطقة كاناوا. وبفضل خمسين صانعا للملح فيها، صارت أكثر مناطق الملح أهمية في الولايات المتحدة، بعد أونونداغا. وحفرت آبار جديدة. وبنيت مراجل جديدة. وانتمى معظم مستثمري الملح في كاناوا إلى فئة صغار المستثمرين، بأموال صغيرة ولآجال محدودة، الراغبين في الثراء بسرعة. وفي العام ١٨١٥، أنشئ في تلك المنطقة ٥٥ فرنا، ولم يمتلك أي مستثمر أكثر من أربعة أفران معا. وكانت القاعدة أن يمتلك المستثمر فرنا يعمل بالفحم المستخرج محليا.

كانت سنوات حرب ١٨١٢ أفضل سنوات ورش كاناوا، فقد ترافق انقطاع ملح ليفربول مع الافتقار العام إلى الملح. وارتفع عدد الأفران خلال سنوات تلك الحرب من ١٦ إلى ٥٢ فرنا.

> *إذا رغبت في تمليح اللحم، فما عليك سوى دعكه بالكثير من الملح. اتركه في المخزن يوما أو اثنين. أفضل قسم هو المنطقة الوسطى من الصدر. يجب غلي قطعة اللحم التي تزن كيلوغرامين ونصفا لمدة ٣ ساعات. ضعها في الماء البارد، ثم ابدأ عملية الغلي. إذا غليتها في قدر صغير، يستحسن تغيير الماء بعد ساعة ونصف من الغلي. يجب غلي الماء الجديد قبل وضع اللحم نصف المسلوق فيه مجددا.*
>
> (ليديا ماريا تشايلد، ربة المنزل الأمريكية المقتصدة، ١٨٢٩).

جاءت الفرصة الحاسمة لملح كاناوا في فترة ما بعد الحرب، مع ازدهار صناعتي لحوم البقر والخنزير. وبدا من السهل نقل ذلك الملح عبر نهر أوهايو. عمد مزارعو الغرب الأوسط للإكثار من المواشي والخنازير، وخصوصا الأخيرة، ونقلوها عبر النهر إلى ميناءي لويس فيل وسينسيناتي.



وفي هاتين البلدتين، مُلِّحت لحومها. وشُحنت إلى شمال أمريكا. وكمثل ينابيع النقيع في ساليز دو بيارن، بدا ملح كاناوا مناسبا لأعمال التمليح، نظرا إلى سهولة ذوبانه وقدرته على التغلغل في اللحوم.

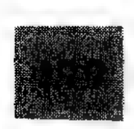
شُيِّدت مدينة سينسيناتي لتكون مركزا مهما لتجارة الملح (القادم من كاناوا) والخنازير الآتية من أوهايو وكنتاكي وإنديانا. وفي آخر ثلاثينيات القرن التاسع عشر، ضمت سينسيناتي ثلث خنازير الغرب الأمريكي (نحو ١٠٠ ألف رأس سنويا)، وكذلك ازدهرت مراكز أخرى في أوهايو، مثل لويس فيل وكنتاكي وماديسون وإنديانا.

وأمد كاناوا سوق الغرب الأوسط، من دون منافس تقريبا. وعلى عكس الفرنسيين والإسبان، مال المستعمرون البريطانيون وأنسالهم لجلب الملح معهم، بدل البحث عنه في الأماكن التي انتقلوا إليها. وفي الذهنية الاجتماعية للسوق، فإن مصدرا بعيدا وكفؤًا للملح، مع مواصلات سهلة، أفضل من ورش قريبة وغير كفؤة. ومع زحف الأمريكيين غربا، شحنوا الملح من الساحل الشرقي، تماما مثلما جلب مستوطنو الساحل الشرقي ملحهم من إنجلترا.

بدا نقيع ورش إنديانا وإليونز وكنتاكي ضعيفا، مقارنة بكاناوا. وبنى الفرنسيون الكثير منها بالاقتباس من طرق السكان الأصليين. واستعملوا الخشب، وليس الفحم. لذا ظل ملح كاناوا أرخص. وقد تمكن مالكو ورش كاناوا من بيع ملحهم بأسعار أقل، حتى عندما بالغوا في أرباحهم. ولا يرجع ذلك فقط إلى كثافة النقيع في ورشهم، بل لأن عمالهم كانوا في الغالب عبيدا.

تقع كاناوا في ولاية فرجينيا، حيث ارتكزت صناعة التبغ الضخمة على الأيدي المسترَقّة. وكانت تلك الصناعة على وشك الذبول. وضمت مزارع التبغ عبيدا أكثر مما يلزمها. ورأى الملاك الفرصة سانحة لتأجير بعض منهم لورش الملح في كاناوا. وبحسب إحصاء في العام ١٨١٠، ضمت بلدة كاناوا ٣٥٢ من الرقيق، ارتفع عددهم إلى ٣١٤٠ في العام ١٨٥٠، اشتغل معظمهم في ورش الملح.

وقضى القانون أن يُشغَّل العبد ستة أيام في الأسبوع. ونادرا ما عُمل به. واستُخدم العبيد خصوصا في صنع البراميل. ولأنها استعملت لشحن الملح، اشترط أصحاب الورش أن يصنع العبد المعار لهم سبعة براميل يوميا. وتساهل بعضهم أحيانا، خافضا العدد إلى ستة. وكذلك فقد خُصَّ العبيد



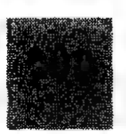
بالعمل الأسوأ: استخراج الفحم. واشترط بعض ملاك العبيد ألا يُشغل رقيقهم المعار في مناجم الفحم. واعتبروها سوء استخدام لتلك الملكية الثمينة. فقد قتل كثير من عمال المناجم أو قضوا فيها. وشابت الخطورة عمليات استخراج الملح من المناجم. وكثيرا ما انفجرت المراجل. وأحيانا، يقع العامل خطأ في المرجل. ورفع ملاك العبيد دعاوى ضد أصحاب الورش للحصول على تعويضات عما يفقد أو يخرب من ملكياتهم البشرية.

لم يرغب عبيد المزارع في إعارتهم لورش الملح. وعمدوا إلى الهرب في أثناء نقلهم إلى الغرب. وعلم العبيد أن في إمكانهم الفرار إلى ولاية أوهايو للحصول على حريتهم. وهرب كثير منهم برا ونهرا. واستأجرت ورش الملح رجالا تخصصوا في القبض على العبيد الهاربين. ومع تزايد المراكب البخارية، زادت نسبة الهرب، بسبب تسهيلها المواصلات، ولأن بعضها استخدم أرقاء محررين، حرضوا أقرانهم على الهرب. ومن الواضح أن حياة العمل على القوارب أفضل كثيرا من العيش في ورش كاناوا.

وفي يناير من العام ١٨٣٥، اشتكى القاضي لويس سامرز من «وجود حال من الاضطراب في أوساط عبيد ورش الملح. وأنصح بالتشدد الزائد في العلاقة مع هذه الأصناف من الملكيات».

لم يخترع روبرت فولتون القارب البخاري. ولقد صنع أولى الغواصات، نوتيلوس، التي رفضتها حكومات فرنسا وبريطانيا وأمريكا. وحاز شهرته بفضل قارب بخاري أطلقه من ميناء نيويورك في العام ١٨٠٧. وقد أبحر في نهر الهدسون. وقبله بنى كثيرون قوارب بخارية. وفي العام ١٧٩٠، أنشأ جون فيتش أول خدمة للمراكب البخارية. ونقل الركاب بين فيلادلفيا وترينتون، ولكن تلك المحاولات كلها فشلت اقتصاديا. وفي المقابل، حقق قارب روبرت فولتون البخاري أرباحا. وبرهن، للمرة الأولى، على أن القوارب البخارية، ذات القعر المسطح والدولاب الدوار، في إمكانها أن تدر أموالا.

مثلت تلك القوارب منافسا أوّلَ جديا لكاناوا. وفي عشرينيات القرن التاسع عشر، وضعت قوارب البخار ملح ليفربول في متناول الداخل الأمريكي كله. والحال أنها استطاعت، بفضل محركاتها القوية، نقل الملح الثقيل صعودا وضد التيارات القوية، ليصل إلى الغرب. ورغب البريطانيون في حمل الملح في موازاة عملهم في تجارة القطن مع نيو أورليانز. وحملوا إليها ملحا من



ليفربول وجزر الأتراك وسالت كاي. وحملت القوارب البخارية الجديدة ملحا مستوردا عبر المسيسيبي، وصولا إلى أوهايو. واستطاعت تلك القوارب، بهياكلها المسطحة، عبور شلالات أوهايو، عند لويس فيل. ولقد أبعدت الشلالات سابقا ماديسون وسينسيناتي عن تجارة المسيسيبي.

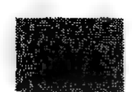
وفي خضم هذه التطورات، افتتحت قناة إري. وأعطت سيراكوزا ممرا مائيا صوب الغرب الأميركي. وقبلا، تعيَّن حمل ملح أونونداغا على ظهور البغال إلى بحيرة إري. وظهرت أفضلية ملح نيويورك، حاله حال الخليج الفرنسي، لأن التبخير البطيء بأشعة الشمس يعطي حبوبا كبيرة. وبقي ملح كاناوا أرخص بسبب الرق، وكذلك توافر طاقة الفحم من مناجم قريبة.

ما كادت القناة تُفتتح، حتى ظهرت اقتراحات لشق أقنية مماثلة. وبدأت اولاها في العام ١٨٣٢: قناة بطول ٧٣٥ كيلومترا من نهر أوهايو إلى كليفلاند على بحيرة إري. نال ذلك المجرى المائي الاصطناعي اسم قناة عبور أوهايو. ومثّل الملح السلعة الكبيرة الوحيدة التي حملتها تلك القناة. ومع حلول العام ١٨٤٥، شقت أقنية لتحمل ملح أونونداغا إلى واشابا في إنديانا.

وعرضت قناة إري على منتجي الملح في ولاية نيويورك تعويضا ماليا عن أدواتهم، إن هم استعملوا القناة لحمل الملح إلى خارج الولاية. وبذا صار الملح سلعة التوازن في تجارة البحيرات الكبرى. وأحيانا عرضت السفن حمل الملح مجانا، وخلال أربعينيات القرن التاسع عشر، أصبحت سيراكوزا، وليس كاناوا، المصدر الأول للملح بالنسبة إلى الغرب الأوسط الأمريكي.

في تلك الحقبة عينها، أربعينيات القرن التاسع عشر، تلقى صناع الملح في كاناوا ضربة أخرى، فقد أثارت الضرائب الحمائية المرتفعة على الملح المستورد، غضب أهالي الغرب، لأنها رفعت من سعر تلك السلعة. والحال أن تلك الضرائب فرضت بعد الثورة، بهدف تنشيط الإنتاج المحلي. وبالنسبة إلى أولئك الأهالي، أتاحت الضرائب للتجار رفع أسعار الملح المحلي. وتركزت الشكوى على ما تنتجه كاناوا.

وفي العام ١٨٤٠، ألقى السيناتور توماس هارت بينتون، من ميسوري، خطابا في مجلس الشيوخ، قارن فيه صناع ملح كاناوا بشركة الهند الشرقية في بريطانيا، والمعلوم أنها مثلت رمزا محتقرا للاستعمار البريطاني، الذي خاض الأمريكيون ضده حربين.



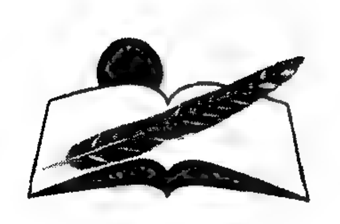
إن الضريبة على الملح الأجنبي قلصت استيراده. ووضعت في أيدي المحتكرين كل ما استوردته نيو أورليانز. وبذا صنعت الضريبة احتكارا هائلا للملح. ولا يوازيه على الأرض، من حيث اتساع رقعة عمله وعدد من يستغلهم، إلا هنود شرق آسيا الواقعون تحت القبضة المهيمنة لـ «شركة الهند الشرقية» البريطانية... إن الاحتكاريين الأمريكيين يعملون بسلطة المال، بدعم من البنوك، ويقترضون ليستأجروا آبار الملح ويبقوها خاملة. يدفعون ملاك الآبار لكي لا يعملوا، ويدفعون لآخرين لكي لا يفتحوا آبارا جديدة. وبذا، يخفضون الإنتاج، بمنعهم استخراج الملح.

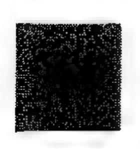
(توماس هارت بينتون، مجلس الشيوخ، ٢٢ أبريل ١٨٤٠).

بين مناوئي السيناتور بينتون في مجلس الشيوخ، برز وفد ولاية ماساشوستس. استماتت أفراده في محاولتهم الحفاظ على التعريفة الجمركية الحمائية على الملح المستورد. وأزيلت. ولم يعد في وسع ملح خليج القُد، ولا نظيره في كاناوا، المنافسة في السوق.

في سنة ١٨٤٩، زار هنري ديفيد ثورو خليج القد، وكان منغمسا في الكتابة عن وُرش الملح التي تفكك لتباع أجزاء. وتحدث عن بيع الألواح التي استعملت سابقا في تشييد سقيفات لتخزين الملح. وحتى بعد مائة عام، بقيت آثار البلورات البيض على تلك الألواح. وأما صناعة الملح في خليج القد، فقد تلاشت قبل ذلك بكثير.

استطاعت كاناوا الصمود أكثر. فقد انقسمت البلاد سريعا إلى جنوب وشمال. وبدا واضحا أن ورش الملح في الجنوب تمثل ملكية مهمة، إن لم تكن نادرة تماما.





16 حروب الملح

في الفيلم الكلاسيكي عن الحرب الأهلية الأمريكية «ذهب مع الريح» (١٩٣٩)، يسخر ريد باتلر (وهو شخصية محورية في ذلك الفيلم) من مزاعم الجنوبيين المضخمة عن حتمية الانتصار. ويشير إلى أنه لم يوجد مدفع واحد من صنع الجنوب، ولم يكن نقص الصناعة الحربية وحدها ما افتقر إليه الجنوب، فلم يصنع أيضا ما يكفي من الملح.

في العام ١٨٥٨، أنتجت الولايات الرئيسية في الجنوب (فرجينيا، كنتاكي، فلوريدا وتكساس) ٧٦ مليون ليتر من الملح، فيما أنتجت نيويورك، أوهايو وبنسلفانيا ٢٩٠ مليون ليتر.

في العام ١٨٦٠، كانت الولايات المتحدة مستهلكا نهما للملح، واستهلك المواطن الأميركي أكثر بكثير من نظيره الأوروبي. وقد وصل إنتاج أونونداغا، التي تصدرت صناعة الملح، إلى ذروته خلال سنوات الحرب، وتوسعت مساحة برك التبخير من ٢٠٠ فدان في العام ١٨٢٩ إلى ٦ آلاف فدان في العام ١٨٦٢، يعمل فيها ٣ آلاف عامل، وأنتجت أكثر من

«... مساعدة العبيد المحررين، ... الشمال تعويقه للقدرات ... الحربية للجنوب، عبر ... مهاجمة ورش الملح»

المؤلف

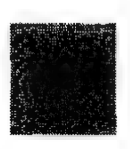
٢٩٢,٥ مليون لتر من الملح. وحينها، اعتمدت الولايات المتحدة، في شكل عام، على الملح المستورد، وفاق الجنوب الشمال في الاستيراد. وربما ما استُورِد من إنجلترا وجزر الكاريبي البريطانية في ميناء نيوأورليانز، الذي مر عبره ربع الملح الذي تستورده الولايات المتحدة كلها من بريطانيا. وبين العامين ١٨٥٧ و١٨٦٠، وصل ٣٥٠ طنا من الملح البريطاني إلى نيوأورليانز يوميا، بالموازاة مع تجارة القطن.

وكما اكتشف القادة العسكريون، من جورج واشنطن إلى نابليون، لا يمكن كسب الحرب من دون ملح. وخلال اندحار نابليون عن روسيا، مات الآلاف من جنوده بسبب جروح طفيفة لأنه افتقر إلى الملح اللازم لتطهيرها. ويلزم الملح لأكل الجنود ودوائهم، وكذلك لكي تقتات منه جياد الخيالة وأحصنة الجر، التي تنقل الإمدادات والمدافع والمواشي التي يعيش عليها الإنسان.

وقد شكل الملح جزءا دائما من راتب الجندي الكونفدرالي (الجنوبي). ففي العام ١٨٦٤، شمل التموين الشهري لكل جندي ٥،٤ كيلوغرام من قديد الخنزير، و ٨,١١ كيلوغرام من القمح الخشن، و ٣,٢ كيلوغرام من الطحين أو البسكويت، و ١,٣٦ كيلوغرام من الرز، و٦٨٠ غراما من الملح، مع خضراوات موسمية، والحال أن تلك القائمة بقيت قائمة أحلام، ونادرا ما تحققت فعليا.

حاز الجيش الاتحادي (الشمالي) إمدادات كبيرة، وشمل تموينه الملح، قديد الخنزير، ولحم البقر الطازج والمملح. وكما في حال جيش الجنوب، فإن قائمة التموين لم تتحقق دائما. ومال لون لحم البقر المملح إلى الأخضر، ووزع منه ١٢٠ غراما يوميا، وسماه الجنود «حصان الملح» تهكما. وكتب الجندي الاتحادي السابق، جون بيلينغز، عن التموين أيام الحرب، وأورد مجموعة من الأطعمة الرديئة مثل أشكيك، المؤلف من الملفوف المحشو باللحم المفروم المملح، ويطبخ على الجمر.

في ١٢أبريل ١٨٦١، بعد بداية الحرب بأربعة أيام، أمر الرئيس أبراهام لينكولن بحصار الموانئ الجنوبية كلها. واستمر الحصار نافذا حتى انتهت الحرب في العام ١٨٦٥، واستطاع الشمال توظيف قدرات كبيرة لتنفيذه. وفي ذروة الحصار، خُصِّصت له ٤٧١ سفينة مزودة بـ ٢٤٥٥ مدفعا.



وتسبب الحصار في نقص الإمدادات، مع ارتفاع مذهل في سعر الملح، والسلع الأساسية كافة. وفي العام ١٨٦٤، كلف صندوق البطاطا في الشمال ٢,٢٥ دولار، وبيع في ريتشموند بـ ٢٥ دولارا. وفي البداية، شكل ارتفاع الأسعار هاجسا أكثر من الندرة، وظهرت الوصفة التالية للحم البقر المملح في بداية الحرب، عندما كان الملح متوافرا، لكن ثمن لحم الخنزير جعله خارج التناول.

عندما يرتفع ثمن قديد الخنزير.

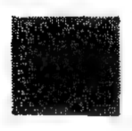
ينصح أحد النبلاء بهذه الوصفة: قطّع لحم البقر قطعا صغيرة، بما يتناسب مع إعدادها. انثر عليها الملح خفيفا. اتركه لمدة ٢٤ ساعة. نفض الملح عنها ورصها في برميل. ضع ١٥ ليترا من الملح لكل ٣٧ ليترا من الماء. أضف نصف كيلو من الملح الصخري، وربع كيلو من البهار الأسود، وربع كيلو من البهار المخلط وليترين من السكر. ضع الخليط في قدر فوق نار هادئة. اتركها لتغلي. ارفعها عن النار. بعد أن تبرد، اسكبها فوق لحم البقر بما يكفي لغمرها. املأ البرميل منها. بعد ٣ أو ٤ أيام، اقلب البرميل، لتتأكد من أن النقيع يغطي اللحم. إذا كان اللحم جيدا، فسيجعله التمليح صالحا لموائد الملوك، ويصمد إلى فترة طويلة. في زمن ندرة قديد الخنزير وارتفاع سعره، يجدر بالقراء تجربة هذه الوصفة، والتمتع بمزاياها.

(ألباني باتريوت، جيورجيا، أكتوبر، ٣١، ١٨٦١).

عندما شح الملح جنوبا، عاد ملاك المزارع في المناطق الساحلية إلى ما كانوا يفعلونه إبان الحرب الثورية، وأرسلوا عبيدهم ليملأوا المراجل بماء البحر، وسرعان ما تبينوا أن الحصار والحرب أكثر قساوة مما تخيلوا، ولم تكف الكميات الضئيلة التي أنتجوها بهذه الطريقة.

عند بداية الحرب، بيع سعر كيس المائة كيلو من ملح ليفربول في رصيف نيو أورليانز، بخمسين سنتا. وبعد سنة من الحصار، في خريف ١٨٦٢، وصل سعره في ريتشموند إلى ٦ دولارات. وفي يناير ١٨٦٣، صعد سعره إلى ٢٥ دولارا في مرفأ سافاناه المحاصر.

وأدرك الاتحاد الشمالي أن نقص الملح في الجنوب يعطي فائدة إستراتيجية واضحة. ورغب الجنرال ويليام تيكمسيه شيرمان، في حرمان الجنوب منه كليا. ولقد مثل طليعة التفكيرالحربي الرائج حاليا، الذي يرتكز على تدمير المدن



وتجويع المدنيين. وكتب في العام ١٨٦٢: «يجب حظر وصول الملح كليا، وحظر بيعه من طرف ثالث. والحال أنه يستخدم في تمليح اللحم، ومن دونه، يستحيل إطعام الجيش».

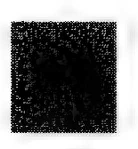
عندما انتهت الحرب، تفاوض الجنرالان يوليسيس اس. غرانت (قائد قوات الشمال) وروبرت لي (القائد الجنوبي) على شروط إنهائها، وأوضح لي أن جنوده لم يأكلوا شيئا منذ يومين، وطلب من غرانت إطعامهم. وبحسب شهود عيان، عندما أطلت عربات مؤن الجيش الاتحادي، أطلق جنود جيش فرجينيا الجائع صيحات الفرح.

في العام ١٨٦١، دُمجت مجموعة من الولايات في ما عرف باسم فيرجينيا الغربية، وسار الجنرال دولسون كوكس من أوهايو إلى نهر كاناوا الكبير. وفي يوليو ١٨٦١، سيطر على الوادي كله، بما فيه ورش الملح، وسدد إحدى الضربات الأولى ضد الجنوب. وفي خريف ١٨٦٢، جمع الجنوبيون متطوعين لتحرير تلك الورش، وشنوا هجوما مفاجئا بقوة من خمسة آلاف جندي، واستردوا نهر أوهايو بسرعة إلى حد أنهم لم يدمروا ورش الملح أثناء تراجعهم لاحقا.

تعلم الجيش الجنوبي درسا: يجب تدمير ورش الملح بمجرد الاستيلاء عليها مستقبلا. وعندما تكون تلك الورش آبارا من النقيع، كحال كاناوا التي استردها الجنرال كوكس سنة ١٨٦٢ ثم لم يفقدها أبدا، يجب تدمير المضخات، وإلقاء قطعها في الآبار. ويتعارض ذلك مع سلوك الجيش الشمالي، الذي عمد إلى إعادة تشغيل ورش الملح التي يستولي عليها.

وكتب موظف في الجيش الجنوبي في مذكراته، لائما الرئيس جيفرسون ديفيز، ومُرجعا خسارة كاناوا إلى ضعف إرادته:

> *«منَ بُعد، قد يبدو الرئيس مجيدا في صنع الأمة، لكنه ليس ماهرا في صناعة الملح اللازم لتلك الأمة. وقد خسر توا ورشا تعطي ٢٢٧,٥ ألف ليتر من الملح يوميا، أي ٢٥,٨١ مليون سنويا، وتكفي تلك المؤونة للكونفدرالية الجنوبية برمتها. ويدافع عنها حاليا، خمسون ألف جندي، وستتضاعف القوة المطلوبة لاحتلالها، وتصبح مكلفة. إن كل صناع الأمم الكبار، مثل القيصر ونابليون وواشنطن، ما كانت لتفوتهم أهمية تلك الورش.*



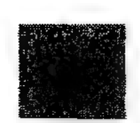
ومع استمرار الحرب، هاجم الجيش الاتحادي مزيدا من ورش الملح، من فيرجينيا إلى تكساس، وهاجم الأسطول الاتحادي مراكز استخراجه على طول الساحل الجنوبي. وفي البداية، ازدهرت الورش في ساحل خليج فلوريدا، التي لم تمسسها يد الحرب. وفي خريف العام١٨٦٢، تنبه الشمال إلى أهمية إنتاج الملح في فلوريدا وحجمه، وركز انتباهه على الساحل بين تامبا، في وسط الخليج، وشوكتاواتشي باي، على الطرف الغربي من ذلك الساحل، قرب ألاباما. وعادة ما خُبِّئت الورش على بعد أميال من مداخل الساحل، ولم تكن لترى إلا بالكاد من الخليج، وحتى إن لوحظت، فإن المداخل كانت أضيق من أن تسمح لمراكب الأسطول المسلحة بالوصول إليها.

في ٨ سبتمبر من العام نفسه، اقتربت السفينة الشمالية كينغ فيشر من ورش الملح في سان جوزيف باي، رافعة علم الهدنة، وأعطت عمال الورش فيه ساعتين لإخلائها. واصطحب العمال معهم حمولة أربع عربات من الملح، وبعد ثلاثة أيام، دمر الأسطول الشمالي تلك الورش.

في أكتوبر ١٨٦٢، أغار جنود مشاة البحرية من الأسطول الشمالي، نزلوا إلى الساحل من البارجة سومرست، ورش الملح في سيدر كي، في سواني باي. وبعد إطلاق ١٢ قذيفة، رفع العمال علما أبيض، ولم تلاق قوة الإنزال البحري مقاومة تذكر، ودمرت ورش ملح عدة. ولكن، عندما اقتربوا من الورشة التي رفعت العلم الأبيض، فتح ٢٥ رجلا مختبئا النار عليهم، وجرح نصف جنود القوة الشمالية قبل وصول تعزيزات من السفينة البخارية. وبعد إرغام المقاتلين الجنوبيين على الانسحاب، دمرت القوة الشمالية المراجل، والمنشآت المموهة، وأحرقوا منازل العمال. كانت بعض المراجل قوية إلى درجة أنها دمرت بإطلاق مدافع الهاوتزر عليها. «لقد تعين تلقين المتمردين درسا»، على حد تعبير قائد البارجة سومرست.

استمر الجيش الاتحادي في مهاجمة ورش الملح في ساحل فلوريدا، مدمرا المنازل وناسفا الأدوات. ومع حلول العام ١٨٦٣، دمر أكثر مما قيمته ٦ ملايين دولار من الورش في خليج سان أندروس. وبمثل سهولة تدميرها، يسهل إعادة بناء ورش الملح، وغالبا ما عادت الورش إلى العمل بعد ٣ أشهر من تدميرها.

هُرِّب ملح الشمال إلى الجنوب، مع الأسلحة، وخصوصا في تينيسسي، وشكل مادة مفضلة حملها مخترقو الحصار البحري، وشحن ملح ليفربول من ميناء فيراكروز إلى براونزفيل، في تكساس، ومنها إلى بقية أنحاء الجنوب.

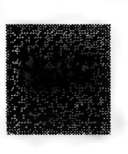


توَصَّل جون ج. بيتوس، حاكم ولاية المسيسيبي، إلى خطة متطورة لاستيراد خمسين ألف كيس من الملح الفرنسي سنويا، ومبادلتها بالقطن على شاطئ بحيرة بونتشارترين. وتضمنت الخطة مبادلة بالة من القطن مقابل عشرة أكياس من الملح، بتدبير بين قناصل فرنسا وبريطانيا، اللتين اعتبرتا الحظر الاتحادي خسارة تجارية. وعلى رغم توصيل ٥٠٠ بالة قطن لفرنسا، فإن هذه الأخيرة لم تأت بالملح أبدا.

سادت ورش الملح في الائتلاف الجنوبي ظروف قاسية، بدت أسوأ من تلك التي كانت في كاناوا. ففي الورش التي تحاذي نهر تومبيغبي، على بعدِ أميال قليلة من موبايل، في ألاباما، حُفِرت آبار جديدة يوميا، وساهم فيها أناس جاؤوا من أماكن بعيدة مثل جورجيا. وخلال الحرب، سافر الجنوبيون مئات الأميال للوصول إلى الساحل أو آبار النقيع ليستخرجوا الملح، وامتلأت منطقة تومبيغبي بالعربات التي حملت المراجل والقدور وغيرها من أدوات استخراج الملح، وحملت كذلك بالدواجن والأطعمة وكل ما يمكن مبادلته مع الملح. وقاد السادة قوافل البغال، فيما سار خلفهم العبيد على الأقدام.

وقطّع بعض العبيد الأشجار للحصول على الوقود، ورجَّعت الغابة أصوات مئات الفؤوس وهي تنهال على الأشجار، وعمل آخرون في حفر آبار بعمق أربعة أمتار. وفي بداية الحرب، كان في وسع أيٍّ كان القدوم للمشاركة في صنع الملح. ومع حلول العام ١٨٦٢، تطلب الأمر الحصول على أذونات من المجلس التشريعي في ألاباما. والحال، أن الغابات تناقصت إلى حد مفزع، وشح الوقود، واستخدمت قدور ضحلة لجعل عملية التبخير أكثر كفاءة، وأنشئت أفران بارتفاع نصف متر فقط، بأبواب حديد ومناصب ذي قضبان حديد. ويُمكن لمثل تلك العُدَّة إنتاج من ٦٥٠ إلى ١١٣٧,٥ ليتر من الملح يوميا، بحسب درجة تركيز السائل المستخدم. ووجد صناع الملح، أنه كلما عَمُق الحفر، أخرج نقيعا أكثر تركيزا وملحا، وشرعوا في الحفر إلى أعمق ما استطاعوا الوصول اليه.

وبفضل العبيد، تواصلت أعمال الحفر والاستخراج ليلا ونهارا، وتقاربت الورش في تلك المنطقة، بحيث بدت كأنها واحدة، وأُفردت أرض صغيرة لتكون مقبرة، وامتلأت بسرعة بجثث العبيد الذين قَضَوا بأجساد ترتجف من حمى الملاريا أو الجدري. وقد استُحثوا للعمل بسرعة قصوى، فسقط بعضهم خطأ في مراجل الملح. وقضى بعض هؤلاء بسرعة، فيما مات آخرون بعد مكابدة آلام هائلة لأيام صعبة.



ضمت الورش قلة من العمال البيض، لأن معظم هؤلاء استُدعوا للخدمة العسكرية، وكان بعض المشرفين على الورش ممن رفضوا الخدمة، أو جُرحوا أثناءها. ومع استمرار الحرب، صار معظم المشرفين من الجرحى، وخصوصا المبتورة أعضاؤهم. وفي أبريل ١٨٦٢، أعلنت أول تعبئة عسكرية لجيش الجنوب، ولم يستثن صناع الملح. ومع حلول شهر أغسطس، أصدر جيفرسون ديفيس أمرا بإعفائهم، وباتت صناعة الملح طريقة للتهرب من الخدمة العسكرية. وتدفق الفارون من الجيش على ورش الملح، آملين إما العيش بأمان في المستنقعات النائية، وإما الحصول على الإعفاء باعتبارهم عمال ملح. وفي السنة الأخيرة من الحرب، دأب الجيش على تفتيش عربات الملح بحثا عن فارين مندسين بين أجساد العبيد المنهكين، والمشرفين المبتوري الأعضاء، ومخاتلي التعبئة الإجبارية. وحينها، فر كثيرون من الجيش الجنوبي إلى حد ظهور رابطة للفارين في فرجينيا.

جاء اللاجئون من مناطق العمليات العسكرية إلى ورش الملح، باحثين عما يسد رمقهم، وانضم المقامرون إلى هذا الخليط، وأرسلت الكنيستان الميثودية والمعمدانية رهبانا إلى معسكر العمل العجائبي هذا.

أطلق النقص في الملح جنوبا فرصا رابحة للمضاربين، فقد عمد بعضهم إلى شراء منطقة منتجة للملح، ثم السيطرة على سعر الملح محليا، مما يعطي ثروة طائلة في زمن بسيط، وبات في إمكان مالك واحد في أبالاشيكولا أن يسيطر على فلوريدا الغربية كلها. ولمنع تلك المضاربات، سنت قوانين متتالية في جورجيا للحد من الملكيات البحرية.

رغب العمال في الحصول على أجورهم ملحا بدل النقود، على أمل الاستفادة من تضخم الأسعار. وأدرك المسؤولون في الحكومة المركزية في ريتشموند، أن العملة آخذة في التدهور في مقابل صعود سعر الملح، وعملوا على تخزين كميات كبيرة منه بأمل مبادلتها لاحقا.

وصارت رزمة الملح هدية مألوفة وثمينة، وقدمت إحداها هدية في عرس جورج إدوارد بيكيت، الذي قاد جيش الجنوب لاحقا، إلى أعمق نقطة توغل له في الشمال. جرى ذلك في ذروة معركة غيتسبرغ، حين قاد فيلقا جنوبيا في بنسلفانيا، في ٣ يوليو ١٨٦٣.



مع حلول العام ١٨٦٢، لاحظ جون ج. شورتر، حاكم ألاباما، أن «مجاعة الملح باتت حتمية». ومن الميسيسيبي، كتب الحاكم بيتوس رسالة إلى جيفرسون ديفيس أن اللحم يُبدَّد ويختفي عن الموائد بسبب غياب الملح اللازم لحفظ الحيوان بعد ذبحه.

وكتبت امرأة من كارولينا الجنوبية ما يلي:

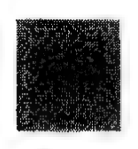
حدث أن مضيفي في رادكليف، قبل اندلاع العداءات الأخيرة، أمر بإحضار حمولة قارب من الملح رغبة في استعماله سمادا، وبعد ملاحظته أن حصار السواحل يمكن أن يسبب مجاعة ملح، حرص على تخزين تلك الحمولة لوقت الحاجة. وعندما شاع أمر ملح السيناتور هامند، هرع إليه الجميع، قريبا وبعيدا، وصار الأمر يشبه الذهاب إلى مصر لأجل الذرة، فقد وزع تلك البلورات الثمينة على من طلبها، كل بحسب حجم عائلته.

وخُبِّئت إمدادات الملح كأنها الجواهر الثمينة، وبيعت الأملاح الرخيصة الممزوجة رمادا.

> ***تحذر نشرة تالاهاسي سينتينايل قراءها من مغبة شراء الملح القاتم والملوث، الذي يجلب من الساحل، إنه لن يحفظ اللحم، بل سيفسده. وأبلغنا أن بعض صناع الملح، يصنعون أنواعا متدنية، ويبيعونها بسعر يتراوح بين ٦و٨ دولارات لكل بوشل. ولعله من الأنسب شراء نوعية جيدة باثني عشر دولارا أو أكثر، من شراء ما لاقيمة له بنصف ذلك السعر. وإذا أصر شعبنا على رفض النوعية الأدنى، فسيرغم تجار الملح على الإتيان بنوعية جيدة. إن الملح الصافي أبيض اللون، والنوعية المناسبة لحفظ اللحم هي تلك التي تتكون من بلورات طويلة. إن الحكيم تكفيه كلمة.***
>
> **(الكونفدرالية الجنوبية، أتلانتا، ٢٨ أغسطس ١٨٦٢).**

انتشرت إشاعات تتحدث عن بدائل الملح. في العام ١٨٦٢، راجت إشاعة عن بديل لتمليح لحم البقر والخنزير، وأوردت صحيفة في ألاباما أن حمض بايرولينغوس، وهو خل يصنع من الخشب القاسي، يمكنه حفظ اللحم، وحذر كتاب بريطاني ذائع الصيت، حينها، من استعمال تلك المادة.

> ***إن نوعية ملؤها الشوائب من حمض بايرولينغوس، وهو الخل الذي يصنع بتقطير الخشب، يمكن استعمالها أحيانا، اعتمادا على القدرة العالية في الحفظ لمادة كريوزوت التي تحتويها، وربما أيضا بسبب طعم***



الدخان الذي يرافقها، والأقرب أنه يشبه طعم القطران، أكثر من كونه طعما تأتى من احتراق الأخشاب.

(إيزابيلا بيتون، كتاب بيتون لإدارة المنزل، ١٨٦١).

اقترحت نشرة جنوبية ثلاث طرق لحفظ الأسماك من دون استخدام الملح:

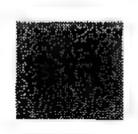
مع الزيت: ضع السمك في أوعية زجاجية. صب عليها الزيت إلى أن يغمرها تماما. اقفلها بإحكام طاردا الهواء إلى الخارج. إنها طريقة مكلفة في هذه البلاد، لكنها تعطي سمكا يمكن قليه بامتياز.

مع الحمض: اغمسها في حمض بايرولينغوس، أو اطلها به بواسطة فرشاة. إن هذا يعطيها طعما مدخنا. في حال استعمال خل قوي أو حمض الخل الصافي، فإنها لا تحوز هذا الطعم. يمكن استعمال فرشاة دهان عريضة. إن اللحم والسمك المحفوظين بهذه الطريقة يتحملان رحلة إلى الهند الشرقية، ذهابا وإيابا.

مع السكر: يمكن حفظ السمك في حال جافة، مع إبقائه طازجا بالسكر وحده، أو بكمية قليلة منه. ويمكن حفظ السمك بهذه الحال بضعة أيام، ويبقى صالحا للطهو كأنما اصطدناه فورا. إذا جفف وبقي خاليا من الطحالب، فلا حدود للمدة التي يصمد فيها، ويكون أفضل مما لو ملح. لا يعطي السكر طعما كريها. وتفيد هذه العملية خصوصا لحفظ بعض أنواع السلمون، ويكون السمك المحفوظ بهذه الطريقة أعلى نوعية وطعما من السمك المملح أو المدخن. ولمن يرغب، يمكن إضافة الملح لإعطائه الطعم الذي قد يكون مرغوبا.

(ساوثرن كالتيفيتور، أوغسطا وأثينا، جيورجيا، عدد مارس - أبريل ١٨٦٣).

حاول البعض تمليح لحم البقر بالملح الصخري، وتقديد لحم الخنزير بالرماد. وباء المسعيان بالفشل. وتحدثت الصحف باستمرار عن تقنيات بديلة للتمليح، معظمها لم يكن فعالا. وغالبا ما ذكرت وصفات تلك الصحف، لاستثارة بعض قرائها، بنقص الملح إبان الحرب الثورية. وفي العام ١٨٦١، روت صحف ريتشموند قصة عن عضو في حزب المحافظين في ألبيمارل، الذي لم يعط ملحا بسبب ميوله السياسية، واستطاعت زوجته صنع القديد باستخدام القليل من الملح (نحو ثمانية ليترات)، والكثير من رماد خشب الجوز.



خلال وضع الرماد، يستحسن وضع دلو من دبس السكر، ووضع مقدار منه بواسطة فرشاة غسيل كبيرة. وعندما يتحمر، يدعك بالرماد، الذي يلتصق به بقوة كأنه الإسمنت.

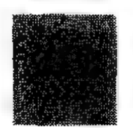
(دايلي ريتشموند إيكزامينر، ٢٣ نوفمبر ١٨٦١).

وتداولت المناطق المتجاورة أفكارا جديدة باستمرار للاقتصاد بالملح، وعمد سكان الساحل إلى طبخ النشويات، مثل الرز والبرغل، بماء البحر، التي تعطي ملح الوجبات. وعند أكل لحم مُملَّح، عمد الناس إلى كشط ما ترسب على سطحه من بلورات، لكي يعاد استخدامها. وغلي النقيع الذي يحفظ المخللات، ليعاد استخراج ملحه، ونُبِشت الأرض حول مباني استدخان اللحوم، التي ترسب فيها الملح على مدار سنوات طويلة، ووضعت تلك التربة في الأوعية التي تستخدم في ترشيح الرماد أثناء صنع الصابون، وقد أعطت هذه التقنية نقيعا يمكن تبخيره للحصول على بلورات سود من الملح.

يتألف الفحم من كاربون الخشب، ويعطي احتراقه حرارة جافة، ولعل معظم قرائنا يألفون عملية شواء قطع اللحم على الفحم. إذا عُرِّض اللحم لحرارة تفوق كثيرا حرارة فحم الشواء، فإنه يجف. وعندها، يمكن لقليل من الملح، إضافة إلى الاستدخان، حفظه طويلا. ومثل القديد المملح، فإنه يحفظ في براميل طويلة داخل غرفة جافة.

عند قتل الخنازير، إذا لم يتوافر الملح، يمكن تجفيفها مباشرة بعد الذبح فوق فحم مشتعل، ويجب فركها بالقليل من الملح أولا. تظلل الأشجار الكثيفة، إن وجدت حول أماكن حفظ اللحم، فتعطيه طراوة. جفف اللحم بنار الفحم بعد استدخانه. ربما لا تحب لحما بمثل ذلك الجفاف، لكن خبرتك تقول لك إن الأجف بين لحوم «هام» هو الأكثر صمودا. وبالتأكيد، فإن قديد الخنزير الجاف أفضل من الرطب، بما لا يقاس. والحال أننا نهدف إلى إظهار أن اللحم يمكن تمليحه وحفظه طويلا، باستخدام كمية قليلة من الملح، لأن الحرب جعلته مادة نادرة ومُكلِفة.

(د. اف. بي. بورشر، من جيش الائتلاف الجنوبي، الاقتصاد في استعمال الملح، ١٨٦٣).



كيف يمكن إنتاج الملح للاستعمال المنزلي؟

خذ منشفة، أو أي قطعة ثياب. ليكن طولها مترا وثمانين سنتيمترا مثلا. خط نهايتيها معا. علقها على زلاجة. ليكن طرفها فوق حوض فيه ماء مالح. يجفف الهواء والشمس القماش باستمرار. يجب تدويرها مرات عدة يوميا، بحيث تبقى مشبعة. عندما يتبخر السائل في الأسفل، اغمسها في النقيع المركز. ضعها في وعاء مسطح كبير. اتركها في الشمس لكي يتكون الملح. أدخلها إلى المنزل ليلا، وضع غطاء عليها. تجري العملية بفضل الامتصاص بالشعيرات، وتكلف دولارا للكيس، إذا طبقت على نطاق واسع، وتعطي كل ٤.٥ ليتر من الماء المالح، ٧٥ غراما من الملح عند تبخيرها.

ملاحظة: إن صنع الملح يقتضي صبرا، بسبب من تشكله البطيء.

(جون كومينس، مدبغة تشارلستون، تشارلستون ميركوري، ١١ يونيو ١٨٦٢).

قبيل اندلاع الحرب مباشرة، زار عالم الجيولوجيا الفرنسي أم. جي. رايموند توماسي لويزيانا، ووصف السكر والقطن فيها، وكتب منبها إلى ضرورة إضافة إنتاج الملح إلى اقتصاداتها، لكي تصبح ثرية حقا. وحذر قائلا:

«إنه يمثل أهمية البارود لحرب الاستقلال، يضاف هذا العنصر، هذا الطعام الأساسي، من أجل التوصل إلى الاستقلال الاقتصادي. إنه يصل من غرباء، ويبقى في أيد ربما تحولت يوما إلى العداء، على رغم كل أحلام السلم الدائم. وحينها، يمكن أن يستخدم أداة إن لم يكن للهيمنة، فلإحداث مجاعة واضطراب داخلي».

(جيولوجي براتيك دو لا لويزيانا، ١٨٦٠).

امتلك توماسي نظرية خاصة، رفضها معظم أهالي لويزيانا في ذلك الوقت، إذ رأى أن بعض مناطق جنوب الولاية، خصوصا منطقة المستنقعات التي تعرف بالمرفأ الصغير «بتيت أنس»، ترقد على مناجم من صخور الملح. كانت «بتيت أنس» مغطاة بالسرخس والأشجار العميقة الجذور، وبنباتات عريضة الأوراق، تغطيها الطحالب. لم تعرف سوى قلة من السكان أنها جزيرة، وتمتد على مساحة تقارب تسعة ملايين متر مربع، وتحيطها ممرات مياه قائمة، تصلها مع الميسيسيبي، وخليج مكسيكو القريب، وكذلك مرفأ بحري يسمى فيرميليون باي. وعندما استوطن جون هايز «بتيت أنس» في العام ١٧٩١، كان الملح يصنع في تلك الأرجاء منذ فترة طويلة. وبما يشبه

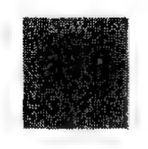


القصص الخرافية في ساليز ـ دو ـ بيارن ولوييبنرغ عن سقوط خنزير بري في المستنقع، تشيع رواية مفادها أن هايز لاحق غزالا، وليس خنزيرا، واكتشف بنفسه، وليس طريدته، النقيع عندما حاول شربه.

بعد عثور هايز على مصدر النقيع الطبيعي في «بتيت أنس»، اشترى رجل يدعى جيس ماكول، نحو ١٩ فدانا من تلك الأراضي، وشرع في استخراج الملح، حفر آبارا عدة، وعثر على قطع فخارية تحت السطح بما يتراوح بين ٧ و١٣ سنتيمترا. وسيكتشف لاحقا أنها منتشرة على مساحة ٥ فدادين، بما يعني أنها كانت موقعا لإنتاج الملح في حقب ما قبل التاريخ، وبطريقة تذكّر بالأسلوب الروماني القائم على تبخير النقيع في أوان فخارية، ثم كسرها. ويمكن العثور على كومات من الفخار في تلك الأرجاء حاليا. ويعتقد علماء الآثار أن ورش الملح تلك ظهرت قبل ألف عام. وأخيرا، عُثر على كومة هناك، في مكان يدعى بانانا باي، يرجع فخارها إلى ما قبل الميلاد بنحو ٢٥٠٠ سنة، وربما كانت أقدم موقع لاستخراج الملح في الولايات المتحدة.

لم يفعل هايز ولا ماكول الشيء الكثير بالنسبة إلى الملح في بتيت أنس، تلك الجزيرة المختبئة في مستنقع لا تبين شواطئه. حاول ماكول حفر آبار كثيرة، ولم تعد عليه جهوده بالأموال فأحبط. وعندما ارتفعت الأسعار في حرب ١٨١٢، بحث المستثمرون عن الملح في كل مكان، واستطاع رجل اسمه جون مارش تحويل بتيت أنس إلى ورش ملح مربحة.

في ١٨١٤، صارت نيو أورليانز ثالث أكبر مدينة في الولايات المتحدة، ومرفأ مشهورا، ومقصدا لإدموند ماكيهني، الذي قدم من ميريلاند، سعيا وراء ثروات العمل في البنوك. وفي كريول نيو أورليانز، حيث يهيمن الفرنسيون والإسبان، يسمى ماكيهني وأضرابه «أميركيون». شق طريقه بنفسه، مبتدئا بالعمل في مكتبة. وحينها، كانت المدينة كوزموبولوتية الطابع، واشتهرت بمآكلها ومطاعمها الأجنبية. وفي العام ١٨٥٧، امتلك ماكيهني ٥ بنوك في لويزيانا، وتمتع بثروة طائلة، جعلته يتنعم بالملذات في مدينته الجديدة. وصادق قاضي باتون روج، دانيال دادلي أفري، الذي يكبره بنحو ٥ سنوات، وكان القاضي متزوجا بامرأة أوصلته إلى امتلاك بتيت أنس، حيث أنشأ منشأة لاستخراج السكر.



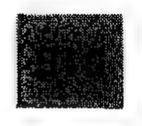
في سنة ١٨٥٩، صُدم البعض لزواج ماكيهني الكهل من ابنة صديقه الصغرى، ماري إيليز أفري. وعند اندلاع الحرب، انتقلت عائلتا الصديقين للعيش في عتمة مزارع بتيت أنس، ونهرها الصغير. ونأتا بنفسيهما عن مشقات تلك الحرب، واستمرتا في العيش الرغد الذي اعتادتا عليه في لويزيانا. وكان يمكن أن تستمر بهما الحال، لولا أن نظرية توماسي، الجيولوجي الفرنسي، تحققت صحتها.

ففي ٤ مايو ١٨٦٢، انشغل أحد العبيد بتنظيف قعر بئر نقيع، يصل عمقه إلى أربعة أمتار وربع المتر، وأعلن أنه اصطدم بجذع تصعب إزالته، وبعد التدقيق، تبين أنه ملح صلب. كانت بتيت أنس ترقد فوق سرير من الملح الصافي الصلب، يقدر عمقه بنحو ١٢ مترا، وقدر ما يحتويه من الملح بنحو سبعة ملايين طن، وبعد بضعة أجيال، سيثبت هذا الرقم أنه متواضع جدا.

وعلى رغم تطابق الاكتشاف مع نظرية توماسي، فإنه جاء مفاجأة كبيرة. لقد كان ملحا ثمينا لأنه أكثر صلابة ونقاء من معظم الملح المشابه، وبلغت صلابته حد استعمال الديناميت في استخراجه، وأعطى ذلك صخورا بيضا كبيرة ومُسننة، ولنقل الملح. بنت العائلتان ممرا مرتفعا، بطول ٤,٤ كيلومتر، يعبر فوق المستنقعات والنهر الصغير، ليصل إلى بلدة أيبيريا.

وفجأة، تحولت العائلتان الدمثتان أنفسهما إلى هدف إستراتيجي حربي، بدأ في إنتاج الملح لمصلحة الجنوب، وتدفق سيل من عروض العقود على القاضي أفري، وكتب الحاكم بيتوس إلى نظيره في المسيسيبي جيفرسون ديفيس أن بتيت أنس تملك من الملح «ما يكفي الائتلاف الجنوبي بأسره»، ونقلت الصحف أخبارا عن اكتشافات مماثلة، لم تثبت صحة معظمها.

حاول الجيش الاتحادي مرارا الاستيلاء على بتيت أنس، وفرت العائلتان إلى تكساس. وفي يناير ١٨٦٣، أرسل الشمال بارجتين وسفينة بخارية إلى خليج فيرميليون باي، الذي يبعد نحو أربعة كيلومترات ونصف عن مناجم الملح. وفي تلك الليلة، غيرت الريح اتجاهها إلى الشمال، وخرجت المياه من النهر الصغير. وعند انبلاج الصباح، تبين أن الزورقين غرقا في الوحل، وبقيا هناك لمدة عشرين يوما. وفي ١٧ أبريل ١٨٦٣، قاد جنرال شمالي قواته جنوبا إلى أيبيريا الجديدة، وهاجم ورش الملح، ودمر ١٨ مبنى مع محركاتها البخارية، وأدوات الغلي والتقيب، وكذلك ٨٠٠ برميل من الملح، كانت على وشك الشحن إلى الائتلاف الجنوبي.



ودُهشت قوات الشمال لسهولة استيلائها على ورش كبرى للملح، وفسر عدم قدرة الجنوب على الدفاع عن تلك النقطة الإستراتيجية، بأنها علامة على قرب تفككه.

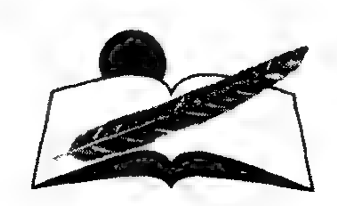
والحال أن الحرب لم تكن قد وصلت إلى أكثر معاركها دموية، فبمساعدة العبيد المحررين، تابع الشمال تعويقه للقدرات الحربية للجنوب، عبر مهاجمة ورش الملح. وخلال شهر سبتمبر، هوجمت داريان في جورجيا، وباك باي، في فرجينيا. في يوم الميلاد، هوجمت بير إنليت، في نورث كارولينا، وفي السنة التالية، دمر الشماليون ورش الملح في جوز كريك، في ولاية فلوريدا، وماسون بوروه إنليت، في نورث كارولينا. وكاين باتش، في ساوث كارولينا، وتامبا وروكي بوينت، في خليج تامبا، وسالت هاوس بوينت، في الاباما. وفي ١٠ ديسمبر، أكمل الجنرال شيرمان زحفه المدمر عبر جورجيا. وفي اليوم عينه، خرجت قوات تحت إمرة جورج ستونمان من نوكس فيل، في تينيسي، بهدف تدمير ورش الملح ومستودعاته في تينيسي الشرقية، وكذلك في جنوب غربي فرجينيا. وفي ٢٠ من الشهر نفسه، وصلت تلك القوات إلى سالت فيل، فرجينيا، ودمرت ورشها. و ١ فبراير ١٨٦٥، وللمرة الأخيرة، دمر الأسطول الشمالي ورش سان أندروز في فلوريدا.

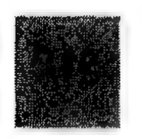
ولا تخلو الحروب الأهلية من بعض مظاهر الرقة، فبعد ١٨ يوما على الهجوم الأخير على خليج سان أندروز، أمر الجنرال أوليفر أوتس هوارد بتغيير في خطة العمل، وفرض شحن ملح إلى مستشفيات كولومبيا، نورث كارولينا، قبل الشروع في تدمير أي ورشة في الخليج. ولأنه فرغ من الاستيلاء على تلك المدينة حديثا، فقد أمر بأن تُزود مستشفياتها بكل ما تحتاجه من الملح، وكذلك بأن يخزن ملح إضافي للفقراء الذين دمرت منازلهم وأحرقت.

للحفاظ على اللحم من الفساد في الصيف

كُلْه في أوائل الربيع

(جملة في تقويم الائتلاف الجنوبي، ماسون، جورجيا، ١٨٦٥).





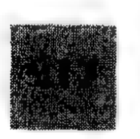
17 ملح أحمر

انتهت الحرب الأهلية بعد أن حصدت أرواح مليون أميركي، وعاد دادلي أفري إلى بتيت أنس. لقد قاتل في صفوف جيش الائتلاف الجنوبي، خلال تلك الحرب، واشترك في معارك مثل موقعة شيلوه في ولاية تينيسي، التي قتل فيها ١٧٢٣ جنديا جنوبيا و١٧٥٤ شماليا. نجا ابن القاضي أفري، وكذلك سلمت أمواله، فاشترى الربع المتبقي من الـ ٢٢ ألف فدان، التي تشكل مساحة تلك الجزيرة. وبذا، صارت بتيت أنس ملكية عائلية للمرة الأولى في تاريخها، وتحول اسمها إلى جزيرة أفري.

رجع إدموند ماكيهني وزوجته من تكساس، وقد أكسبته الحرب خبرة في إدارة الأعمال، تأتت من تعامله مع مكتب التموين والرواتب في الجيش الائتلافي الجنوبي، وقبل عودته، كوّن ماكيهني ثروة من الملح. وخلال الحرب اضطر لقبول عملة الجيش الجنوبي، مما كدّس عنده جبلا من الأوراق النقدية. ومع هزيمة الجنوبيين باتت تلك الثروة من دون

«عندما يسافر الناس إلى سان فرانسيسكو، فإنهم يشاهدون من الطائرة بركا زهرية وبنية... »

المؤلف



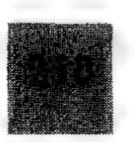
قيمة. وعلم ماكيهني جيدا أن أسعار الملح، التي جلبت له ذلك الجبل من الأوراق، لن تعود إلى ما كانت عليه أيام الحرب. لذا سافر إلى نيو أورليانز بحثا عن فرصة جديدة.

لم تعط تلك المدينة الكثير من الفرص للمصرفي السابق. وعند هذه النقطة، تصبح الرواية عن حياته غامضة. إذ لم يترك وثائق مكتوبة عما حدث بعدها. وكل ما يعرف عنه تجمع من ذكريات أقاربه، حيث روى كل منهم جزءا من القصة، ومن الواضح أنه التقى أحدهم مصادفة، ويقال إنه كان محاربا قديما شارك في الحرب الأمريكية - المكسيكية. وما يبدو أكثر ترجيحا هو أنه من المحاربين القدامى في الجيش الجنوبي، ممن هربوا إلى المكسيك ليتفادوا الوقوع في قبضة الجيش الشمالي، ويعرف أن اسمه غليسون، وأنه كان مهجوسا بمطيب مكسيكي: الفلفل الأحمر الصغير.

في العام ١٨٦٦، فشل ماكيهني في إعادة بناء ثروته، فنكص عائدا إلى جزيرة أفري، وصمم على التفرغ لزراعة الفلفل الحار.

يأتي الطعم الحرّيف للفلفل من مادة اسمها كابسيسين، ويعتبر نوعا من السم، هدفه حماية النبتة من الالتهام، ولم يمنع ذلك المكسيكيين والكاريبيين وكثيرين غيرهم من التهامها. وينمو الكابسيسين في ضوء الشمس، ويحتاج إلى تربة خاصة، وكما في حال عنب النبيذ، فإن المكان الذي تنمو فيه النبتة يعطيها مميزاتها الخاصة، وقد زرعت الحبوب التي عاد بها ماكيهني، التي عرفت لاحقا باسم كابسيكوم فروتسسن، على طرف جزيرة أفري، وأعطت قرونا حريفة جدا.

لم تكن فكرة صلصة الفلفل جديدة في لويزيانا الجنوبية، فقد أحسن صنعها الكاجون، وهم فرنسيون غادروا نوفا سكوتيا بعد سقوطها في أيدي البريطانيين في القرن الثامن عشر، وقد استقر الكاجون في خليج جزيرة أفري، وعلى غرار الكريول في نيوأورليانز، تعلم الكاجون استعمال الفلفل الحار من المكسيكيين والكاريبيين، ممن ترددوا على ميناء الجزيرة. وقبل الحرب الأهلية ألف طهاة نيو أورليانز تجفيف الفلفل الأحمر، وقدموه مضمخا بالخل والشيري، والحال أن الفلفل الأحمر والملح كانا من توابل الكاجون الشائعة.



تركت زوجة ماكيهني، ماري إليزا أفري، مجموعة من الوصفات المكتوبة باليد. ولأنها وضعت اسم عائلة أبيها على رؤوس تلك الصفحات، فيعتقد أنها كتبتها قبل زواجها في العام ١٨٥٩. وفي تلك الوصفات، التي تجمع أطباقا شائعة عند الكاجون وأهالي لويزيانا الجنوبية، يتردد كثيرا ذكر «الفلفل الأحمر والملح».

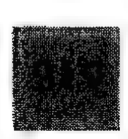
حساء بالقريدس

خذ دجاجة. قطعها. وجهزها للتحمير، ضع في قدر الطبخ ملعقة من شحم الخنزير، سخنها، امزجها مع ملعقتي طحين، حتى يصبح لونها بنيا. قطع بصلة كبيرة، وامزجها مع الطحين والشحم. أضف الدجاجة، ضع ماء ساخنا، حرك المزيج جيدا، أضف فلفلا أحمر وملحا، بحسب ما تشتهي، مع قليل من البقدونس والزعتر (ينفع المزيج للدجاج والقريدس). خذ ليترين أو ليترين ونصف من القريدس الطازج، ضع ماء مغليا فوقها، استخرج منها اللحم والبيوض، ضع الغطاء الصدفي للقريدس في مقلاة، مع رؤوسها، غطها بالماء المغلي، اهرسها جيدا بحيث تصبح سائلا لزجا، ليضاف إلى الحساء، أضف القريدس قبل وضعه على المائدة بنحو ربع ساعة، عندما تكون جاهزا لتقديم الحساء، ضع ملعقة كبيرة من الشرائح الطازجة، واسكبها فورا في وعاء الشوربة.

(ماري إليزا أفري).

انغمس ماكيهني في تجارب عدة على صلصة الفلفل. وتوصل إلى وصفات عدة لصنع السوكروت، باستعمال الملح (لتخميره) مع عصارات من الفلفل المهروس، وتعلم بسرعة أن يستخدم الفلفل الأكثر نضجا، فصار يجمعها عندما يصل لونها إلى حده الأقصى، ووضع كوبا من ملح جزيرة أفري في كل ٤,٥ ليتر من الماء، قبل بدء عملية صنع المخلل من الفلفل. وكذلك جرب براميل تمليح اللحوم، وملأها بالملح تماما، وعندما يتمازج الملح مع عصارة الفلفل المختمر فيه، تتصاعد منه قشرة قاسية تسد البرميل. وبالمصادفة، فإن هذه الطريقة تشبه ما ألف الصينيون فعله للحصول على صلصة الصويا قبل آلاف السنين.

حتى هذه النقطة، لم تستعمل في صنع تلك الصلصة سوى منتجات جزيرة أفري: الملح والفلفل، وفي كل الجنوب، أي عند الكاريبيين والمكسيكيين، يسمى المزيج صلصة حارة، وتصر تقاليد أهالي نيوأورليانز



على تسميته خلا. وعمد ماكيهني إلى خلط مزيج الملح والفلفل مع النبيذ الأبيض الفرنسي، ثم عبأها في زجاجات الكولونيا، وختمها بالشمع الأخضر، وأرفق مع كل زجاجة غطاء يثبت عليها بعد إزالة الختم، فتصبح مرشة، ودأب ماكيهني على العمل في سقيفة خاصة في جزيرة أفري، سماها المختبر، وعبق المختبر دائما برائحة حريفة كانت تنفذ إلى أنوف المارة فتجبرهم على العطس، وكثيرا ما طلب من أولاده العودة مبكرا من المدرسة، لكي يساعدوه في المختبر.

في العام ١٨٦٩، أنتج ٦٥٨ زجاجة، وباعها في نيوأورليانز ومنطقة الخليج بسعر جيد: دولار للقنينة بالجملة، واستعمل الناس الصلصة لتنكيه الوصفات التي تتطلب ملحا وفلفلا أحمر. وفي العام ١٨٧٠، حصل على براءة اختراع، فسمى تلك الخلطة «صلصة بيتيت أنس»، واستنكرت العائلة استعمال اسمها التاريخي في تسويق منتوجه الخاص، وغير الاسم إلى صلصة تابسكو، على اسم الولاية المكسيكية التي تشتهر بتلك القرون الحمر، ولعله أيضا أراد الإشارة إلى المنطقة التي حصل منها الرجل الغامض، غليسون، على الفلفل.

لم تكن تلك السنوات مربحة للجزيرة، فقد فشلت محاولة لإحياء عمليات التنقيب في مناجم الملح. وفي العام ١٨٩٠، توفي إدموند ماكيهني عن عمر يناهز السبعين عاما، بعد أن نجح في تأسيس تجارة صلصة تابسكو، ولقد درت للعائلة أرباحا، ولكنها لا تقارن بالأموال الهائلة (والعديمة القيمة) التي تدفقت من تجارة الملح في أثناء سنتين من الحرب.

بعد الحرب الأهلية، عندما لاح أن تجارة الصلصة أكثر ربحا من الملح في لويزيانا، ظهرت فرص للثراء الهائل في الغرب الأمريكي، إذ تضم أراضيه ثروات من المعادن الثمينة، إضافة إلى الملح الذي استعمل، حينها، لتنقية خامات المعادن من الشوائب، خصوصا بالنسبة إلى الفضة، ولعل أضخم مظهر للملح في أمريكا الشمالية، كان ما عثر عليه عندما تقلصت بحيرة ثلجية في ولاية يوتاه، وفي القرن الثامن عشر، علم الإسبان، في أثناء بحثهم عن الفضة والذهب، بوجود كميات مذهلة من الملح في تلك البحيرة، ولم يروها بأم أعينهم قط. وتذكر المدونات أن أول أوروبي رأى

«بحيرة الملح الكبرى» كان جايمس بريدغر، في العام ١٨٢٤، وقد كان قناصا وملتقطا ومستكشفا، بالاختصار، فإنه جمع المزايا التي صنعت الخيال الشهير عن «الجبلي» في أميركا.

وفي العام ١٨٤٦، قتل واحد غاضب من الرعاع يُدعى جوزيف سميث: مؤسس مجموعة دينية جديدة تحمل اسم المورمون. وخلفه في القيادة بريغهام يونغ الذي سعى إلى إيجاد أرض جديدة لتستقر فيها طائفته، بعيدا من أعين بقية الأمريكيين. وبحث عن أرض غنية الموارد، بما يكفي لإقامة مجتمع مكتف ذاتيا. وعثر على ضالته في «بحيرة الملح الكبرى»، التي ضمتها صحراء تابعة، حينها، للمكسيك، لم يكن للبحيرة منفذ، وكان نقيعها كثيفا. وتعتبر من أكبر سبخات العالم، إذ ترسبت في قعرها طبقة كثيفة من الملح، بطول ٢٢٠ كيلومترا، وصار الملح عماد اقتصاد مجتمع المورمون، وقد عثر على الكثير من تجمعات الملح في الغرب، ولم يكن أي منها بضخامة «بحيرة الملح الكبرى» ولا بنقائها، ويعتقد أن هذه البحيرة هي ما تبقى من حوض مائي في حقب ما قبل التاريخ، يسميه علماء الآثار «بحيرة بونفيل».

ظهرت حاجة ملحة للملح في أقصى الغرب، عند ولايتي نيفادا وكاليفورنيا، حيث ظهرت الفضة. وقرب مناجم الفضة، قبعت مجموعة من أقدم ورش الملح في الغرب الأميركي.

ففي الطرف الغربي من سان فرانسيسكو، تمتد مستنقعات مضرة، في ظل ظروف مؤاتية لاستخراج الملح منها، وتتمتع بشمس وفيرة، ويقصر فيها موسم المطر عن نظيره في سان فرانسيسكو وخليج المكسيك، ويضاف إلى ذلك رياح دائمة الهبوب، مما يساعد أكثر في استخراج الملح، إذ تأتي الرياح ساخنة من صحراء كاليفورنيا، وتعبر جبال الروكي التي تلطفها، فتصل إلى البحر نسيما منعشا.

ولهذا السبب، قبل مئات أو آلاف السنين من ظهور مناجم الفضة في كاليفورنيا ونيفادا، جعل شعب الأوهلون منها محجة يقصدها كل عام للحصول على الملح. وعند أطراف منطقة المستنقعات، تبخر الشمس والريح النقيع الكثيف، تاركة طبقة كثيفة من البلورات البيض، كل ما يتعين هو كشطها فقط. ويعتبر الكاهن الإسباني جوزيه دانتي، الذي استكشف الجانب

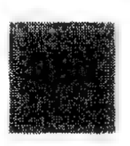
الشرقي من ذلك الخليج، أول أوروبي تنبه لصناعة الملح المحلية. وفي طرفه الجنوبي عثر على مستنقعات فيها طبقات كثيفة من الملح، وأورد أن «السكان المحليين» أخبروه أنها تمد المنطقة بالملح.

سعى الإسبان للاستفادة من صناعة الملح عن شعب أوهلون. وطالبوهم بنصيب وافر من أرباحها. ولذا أرغموا الأوهلون على تسليم الملح كله للإرساليات الإسبانية، التي تولت توزيعه. وتمثلت الإضافة التكنولوجية الوحيدة للإسبان في نشر الأوتاد عند طرف المستنقعات، لصنع مساحة إضافية لتبخير النقيع.

في العام ١٨٢٧، وصل جدايدا سميث، أحد أوائل الأميركيين في كاليفورنيا، إلى خليج سان فرانسيسكو، ولاحظ «وجود مساحة تمتد من الطرف الجنوبي الشرقي في الخليج إلى الجنوب، تتكاثر فيها مستنقعات الملح بحيث يمكن استخراج كميات كبيرة منه سنويا ... وتملكها الإرساليات الإسبانية».

في العام ١٨٥٠، صارت كاليفورنيا ولاية أميركية، وأظهر عامل سفن يدعى جون جونسون، اهتماما بمنطقة مستنقعات الملح، وكان أسطورة حية، حتى قبل بلوغه الثانية والثلاثين، ويفترض أنه فقد والديه في حريق كبير في هامبورغ بألمانيا، ونجا بالمصادفة وهو طفل، وعمل في السفن منذ سن الثالثة عشرة، ونجا من غرق سفينة، مع شخص آخر، بأن تمسك بأعلى صارية فيها لأكثر من اثنتي عشرة ساعة، ووصف بأنه صائد للفقمة والحيتان، وتاجر عبيد، بالاختصار مغامر قاس لا يتورع عن شيء في سبيل المال. وعندما علم بأمر الملح في القسم الجنوبي الشرقي من الخليج، قرر أن يجرب حظه في تلك التجارة.

في البداية، استطاع جونسون أن يفرض أسعارا مرتفعة، فحقق أرباحا وافرة. وجاء زمن فورة الذهب. وامتلأ الخليج بمغامرين أتوا من العالم كله سعيا وراء الثراء السريع. وتتبع كثير منهم خطى جونسون في جنوب الخليج، وسرعان ما أدت المنافسة إلى خفض الأسعار، لقد نظر إلى ملح الخليج، على نطاق عام، باعتباره متدنيا في النوعية، وعجز عن منافسة ملح ليفربول، الذي حمل كشحنة إضافية على السفن البريطانية، التي سعت إلى شراء القمح من كاليفورنيا، وكذلك استورد الملح الخشن بانتظام من الصين وهاواي وأماكن أخرى كثيرة في أميركا الجنوبية.

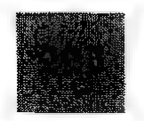


في العام ١٨٥٩، حدث شيء رفع أسعار الملح مجددا. فقد عثر على أغنى عرق للفضة في الولايات المتحدة. وامتد لمسافة ٧,٧ كيلومتر في جبال سييرا نيفادا، قرب حدود ولاية كاليفورنيا، وسمي عرق كومستوك، ويحمل الاسم إشارة إلى آخر مستثمر باع أراضيه قبل اكتشاف العرق مباشرة، ولتنقية الخامات، فصلت الشوائب عن الفضة بطريقة تشبه ما اتبعه المكسيكيون في القرن السادس عشر، وباستخدام الكثير من الملح.

وفي العام ١٨٦٨، وخلال تسع سنوات من اكتشاف عرق كومستوك، ظهرت ١٨ شركة للملح في منطقة جنوب خليج كاليفورنيا. ووظفت عمالا صينيين في استخراجه، لأنهم ارتضوا أجورا أقل، وارتدى عمال الملح أحذية خشبية، لكي لا تغرق أقدامهم في الطبقات الكثيفة من البلورات البيض. وبعد سنوات من الجرف انخفضت كميات الملح المستخرجة بالتبخر الطبيعي، فعمد المنتجون لبناء برك اصطناعية، وضخ الماء من بركة إلى أخرى باستخدام طاقة طواحين الهواء.

جنيت ثروات طائلة من فضة نيفادا وملح كاليفورنيا. وفي العام ١٨٦٢، اقترح رجل يدعى أوتو إيشيه مخططا لجني الأرباح من الفضة والملح معا. فقد شحن الملح إلى دواخل البلاد وسييرا نيفادا على عربات الخيل. وقد ذهب إيشيه إلى منغوليا، التي ما زالت إلى اليوم ركنا قصيا من الأرض، وأحضر ٣٢ جملا من بشكيريا، وتعلم هناك أشياء عن الجمال، لأنه اختار الجمال الأليفة المزدوجة السنام، وليس نظيراتها المزاجية المعروفة في الشرق الأوسط، وقد درجت الجمال البشكيرية على نقل البضائع، منذ زمن يسبق رحلة ماركو بولو، عبر الصحراء الواسعة البنية اللون في منغوليا، وتضمنت تلك البضائع ملحا.

تمثلت أول مفاجأة غير سارة في نجاة ١٥ جملا فقط من مشاق الرحلة عبر المحيط الهادئ، وصولا إلى كاليفورنيا. وعانت الجمال الناجية أوضاعا صحية بائسة، واستغرق إيشيه ١٥ يوما في العناية بها لتسترد عافيتها، ولقد حملت الملح بكفاءة عبر الجبال. وفي المقابل فإن ذوات الأربع الغريبة والمكسوة بالفرو، لم تلق استقبالا طيبا في نيفادا.



ويمكن إضافة مستخرجي الفضة إلى القائمة الطويلة ممن اعتبروا الجمال غير مرغوبة، حتى مع حسن طباعها البشكيرية، والحال أنها ترفس وتبصق وتعض، ولقد كرهها عمال المناجم، وكذلك فعلت أحصنتهم وبغالهم، التي كانت تتصرف بعصبية هستيرية لدى رؤية جمال بشكيريا، وجعلت تلك العصبية من الجمال أذى عاما، فما أن يخب بعضها في المدينة، حتى تسود الشوارع فوضى الركل والصهيل والنهيق، وأنفذت مدينة فرجينيا، في ولاية نيفادا، قانونا يحظر سير الجمال في شوارعها، خلا فترتي منتصف الليل والفجر، عندما تكون الحيوانات الأخرى مسترخية في إسطبلاتها، وأخيرا، جاء الفرج، إذ قرر إيشيه التخلي عن الجمال البشكيرية، فأطلقها في الصحراء... ولم يعثر لاحقا على أي قطيع منها، مما يشير إلى انها ماتت بطريقة مؤلمة.

وفي الربيع، ضُخت مياه البحر إلى برك جنوب الخليج، وخلال الصيف، ينقل النقيع بينها. ومع حلول اواخر الصيف، يصبح كثيفا ولزجا، وتشرع طبقة بيضاء في التبلور على سطحه. ويصبح النقيع زهريا، ثم يصطبغ بلون قرميدي قان. وحاليا، عندما يسافر الناس إلى سان فرانسيسكو، فإنهم يشاهدون من الطائرة بركا زهرية وبنية، لها أشكال هندسية منتظمة، عند طرف خليجها. عرف ذلك اللون نفسه سابقا في أوروبا والبحر الميت والصين، وفي جميع أماكن استخراج الملح، وصفه سترابو وبليني، وتحدثا عن اختفائه عند ظهور البلورات البيض، وخمن سترابو أن اللون جزء من البحر الأحمر. والحقيقة أنه ينجم عن الحرارة والتبخر وانعكاس الضوء.

وفي كتابه «الملح والصيد: خطاب عنهما» تحدث كولينز عن هذه الظاهرة، ونسب اللون إلى الرمل الأحمر، وغالبا ما اعتبر اللون الأحمر دليلا على وجود شوائب مفسدة، لأنه قد يتسرب إلى اللحم أو السمك فيفسدهما. وفي العام ١٦٧٧، استنتج الهولندي أنطوان فان لوفنهوك، عالم الطبيعة الذي سجل اكتشافات كبيرة باستخدام ميكروسكوب بدائي، أن اللون الأحمر ينجم من ميكروبات تعيش في النقيع.

وأيا كان سببها، تبقى الحقيقة البسيطة «إن الملح يتكون عندما يصبح الماء أحمر»، بحسب عبارة تظهر في موسوعة من القرن الثامن عشر وضعها دينيس ديدرو، وقد لاحظ الظاهرة عينها العالم تشارلز داروين، في خليج باتاغونيا:

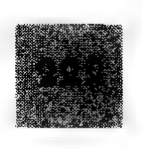
إن جزءا من البحيرة يبدو أحمر حين تنظر اليه من قرب، وربما نجم ذلك من كائنات ذات تركيب يكثر النحاس فيه. وفي أماكن كثيرة يحتوي الوحل على أنواع كثيرة من الديدان، ومن المدهش أن تتمكن أي كائنات حية من العيش في النقيع المالح.

في العام ١٩٠٦ تعرف إي سي تيودوريسكو على نبات وحيد الخلية يدعى دوناليياليا. ولعله يضم نوعين، لأن النقيع يتحول إلى اللون الأخضر في البداية، ويصير لونه أحمر لاحقا. هل يوجد دوناليياليا أخضر وآخر أحمر؟ كتب داروين عن الطبيعة الإيكولوجية المعقدة لورش الملح البحرية، واعتقد أن الطحالب وحيدة الخلية تتكاثر في النقيع، فتعطيه اللون الأخضر. ثم تتكاثر الديدان والقريدس الصغير، فيضحي اللون أحمر، وظن أن تلك المخلوقات الحمر تجذب طائر الفلامنكو، فيأكلها، فتمنحه لونا زهريا. ولعل الوصف السابق قريب مما نعرفه حاليا. وفي القرن التاسع عشر لم يتقبل الناس ما قاله داروين عن اللون الأحمر.

وفي خليج سان فرانسيسكو اعتقد صناع الملح، خلال زمان فورة الفضة، أن اللون الأحمر يأتي من حشرات في النقيع. وفي الأزمنة الحديثة، عرف أن دوناليياليا هي نبتة خضراء. ويصير لونها أخضر عندما يرتفع تركيز الملح في النقيع. وإضافة إليها يعيش نوع صغير، تكاد لاتراه العين، من القريدس في النقيع الكثيف، ويسمى قريدس النقيع، وتتكاثر فيه أيضا أنواع من البكتيريا التي تقتات الملح، والتي يميل لونها إلى الأحمر، ويشير اللون الأحمر إلى أن النقيع صار جاهزا ليعطي الملح، وكذلك فإنه يكثف الحرارة الشمسية، ويسرّع عملية التبخير، وتساعد تلك الأمور على ظهور بلورات الملح في المياه الحمراء. وإلى الآن تبيع ورش الملح في سان فرانسيسكو كائنات حمرًا صغيرة إلى ورش أخرى، لكي تساعدها في تسريع عمليات التبخر.

وكما لاحظ ديدرو، من دون أن يقدر على تفسيره، عندما يصبح النقيع على لزوجة عالية يجذب القريدس والطحالب والبكتيريا، مما يؤكد أن كثافته كانت قريبة من نقطة التبلور. لقد شرع العلم في فهم عملية صنع الملح، على رغم ممارستها منذ أزمنة سحيقة.







الجزء الثالث

زواج الصوديوم الكامل

«إنها ملاحظة قديمة: العلوم والفنون يعتمد بعضها على بعض... إن الرجال، مع تفاوت ذكائهم وسعيهم، يخدم بعضهم بعضا. وينشأ بينهم نوع من التجارة المفيدة جدا قوامها تجديد الفنون القديمة وابتكار فنون جديدة».

(وليام براونريغ، فن صنع الملح العادي، لندن، ١٧٤٨).



18 وصمة عار الصوديوم

ألـف الإنجـليـزي إدمـوند كليـريهـو بنتلي (١٨٧٥ ـ ١٩٥٦) روايات عـدة مـوضـوعـهـا الجـرائم. ويقـال إنه كتب السطور التـاليـة خـلال درس الكيمياء:

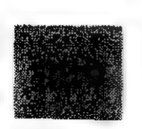
سير همفري دايفي
بمرق اللحم الكريه،
لقد عاش في العار
لأنه اكتشف الصوديوم.

استهلت تلك الأبيات نوعا من الشعر سيشتهر لاحقـا باسم الكليـريهو. يروي قصـة ذاتيـة وهميـة عبـر أزواج من بيوت الشعر المَوْسَقَة، بحيث يصنع اسم الشـخص الإيقـاع الأول. لقـد أصبـح نوعـا من الشعـر الفكاهي، على رغم أن كثيرين لا يحفظونه.

إن سيـر همـفـري دايفي هو جنتلمـان إنجليـزي ولد عـام ١٧٧٨، وتعلم الكيـمياء ذاتيا. وعـندما بلغ العـشـرين بات صـيـدلانيـا ممارسـا في كـورنول، فمنحته «مؤسسة الأبحاث عن الهواء» في بريستول وظيفة باحث في الاستعمالات الطبية للغازات وهي تعـتبـر وظيفـة مـثاليـة للذين في سنه، ولا تتوافـر سوى دلائل قليلة على مشـاعـره حيال مـرق اللحم.

«من إنجـازات الكيـمـيـائيين الأوائل، توصلهم إلى معرفة أنواع الملح التي تترسب عند تبخر النقيع. وعلى رغم ذلك لم يعـرف سـوى قلة من الناس في القـرن السـابع عشر ماهية الملح»

المؤلف



واشتهر عنه شغفه بغاز الضحك، أوكسيد النتروجين، وقد أجرى عليه الكثير من التجارب، ووجد أنه ممتع. واكتشف أن غاز الضحك يشفي من الدوخة الناجمة عن تناول الكحول. وشاركه بعض أصدقائه النبلاء تجاربه، مثل روبرت ثاوثي وصاموئيل تايلور كوليردج. وتنبه إلى أن بعض الغازات أفضل من بعضها. فقد كاد يموت إثر تجربة عن أول أوكسيد الكاربون.

هاجم بعض السياسيين تجارب دايفي وشجب رئيس الوزراء الإيرلندي الشهير إدموند بروك التجارب على غاز الضحك، لأنها تروج للإلحاد ولمبادئ الثورة الفرنسية.

وخلال سنوات قليلة، توصل دايفي إلى تحليل الماء بواسطة التيار الكهربائي، مما أعطاه شهرة تاريخية. وسرعان ما ذاع صيت محاضراته في المعهد الملكي، ووصفت بأنها متألقة بالذكاء في توصيل مواضيعها للطلبة، واعتبرت حدثا ثقافيا تقليديا. وفي العام ١٨١٢، خاب أمل معجبيه عندما تزوج من أرملة موسرة، فتوقف عن إلقاء المحاضرات، ليتفرغ للسياحة في أوروبا.

وكعالم لامع، أغراه الترف والشهرة. واهتم بأن ينسب إليه الفضل في عدد من الاكتشافات العلمية البارزة. وبفضل التحليل الكهربائي استطاع أن يعزل عددا من العناصر الكيميائية، للمرة الأولى تاريخيا، بما في ذلك الصوديوم: سابع أكثر المواد شيوعا في الكرة الأرضية، ومثل ذلك خطوة مهمة في فهم العلم لطبيعة الملح.

إن وجود أكثر من نوع من الملح، وملاءمة كل منها لنوع مختلف من المهمات، لهي أفكار قديمة. فقد عرف المصريون أن يميزوا بين ملحي كلوريد الصوديوم والنطرون، ولم يفهموا تركيبتيهما. ولا توصلوا إلى طريقة لصنع أي منهما. واشتهر الملح الصخري، الذي قد يتألف من نترات الصوديوم أو نترات البوتاسيوم، في الصين القروسطية التي عرفت البارود. وبعد أن تعلم الأوروبيون سر البارود، بدا أن سوق نترات البوتاسيوم لا حدود لها، ولم يكن معروفا الشيء الكثير عن خواصه.

ومنذ القرن السادس عشر، استعملت النترات لتمليح اللحم، ولإعطاء القديد لونا أحمر ليبدو طبيعيا أكثر. وفي بولندا القرن الخامس عشر، حفظت لحوم الطرائد في النترات، من خلال تفريغ أحشاء الحيوانات، ثم دعك تجاويفها بمزيج من الملح والبارود، الذي يتألف من نترات البوتاسيوم. واقتضى الأمر قرونا من الاستعمال قبل أن تعرف الطريقة التي تكسر بها بكتيريا اللحوم نترات البوتاسيوم

وقريبه الرخيص نترات الصوديوم، الذي يسمى غالبا الملح الصخري التشيلياني. ويتحول النترات إلى ملح حمض النتريت، الذي يتفاعل مع بروتين اللحم، فيعطي لونا زهريا. ويولد التفاعل عينه مادة تعرف باسم نيتروزامين، التي قد تسبب السرطان. وتحدد القوانين حاليا كمية النترات، التي يصر الصناع على استعمالها لإعطاء القديد لونا أحمر، بحيث تصبح خطورتها ضمن حدود مقبولة.

وعلى امتداد قرون طويلة، أمكن تمييز أنواع من الملح بواسطة طعمها. فقد حاز ملح «بحيرة الملح الكبرى» طعما جيدا بسبب ارتفاع تركيز صوديوم البوتاسيوم فيه. ووصف ملح البحر الميت بأنه ذو طعم «مر مقيء» بسبب توافر مادة كلوريد الماغنيزيوم فيه. وبفضل ممارسة متطاولة، شاع أن النقيع يصبح جاهزا لإعطاء الملح عندما يصبح مشبعا بقوة. إذ يؤدي التبخير إلى ارتفاع نسبة الملح فيه من ٢,٥ إلى ٣ في المائة، وهي نسبة ملوحة ماء البحر، لتصل إلى ٢٦ في المائة. واكتشف تدريجا أن تبلور كلوريد الصوديوم، الملح الرئيسي، يعقبه تبلور أنواع أخرى من الملح، وبنسب تركيز قد تكون أكثر ارتفاعا.

وكتب د. توماس راستيل، من دروات ويش الإنجليزية، التي عرفت باستخراج الملح:

> *إلى جانب الملح الأبيض الذي أشرنا إليه، يوجد صنف آخر يسمى الملح الطيني. ويلتصق بقيعان البرك، وينقب بمعول معدني بعد أن يكشط الملح الأبيض. إنه أقوى ملح عرفته. ويستعمل غالبا في تمليح قديد الخنزير وألسنة الثيران، ويحفظ للقديد لونا أحمر، ويجعل اللحم المدهن صلبا.*

استعملت كلمة كيمياء للمرة الأولى في القرن السابع عشر. ولم تعتبر علما مستقلا إلا في نهاية ذلك القرن. ومن إنجازات الكيميائيين الأوائل، توصلهم الى معرفة أنواع الملح التي تترسب عند تبخر النقيع. وعلى رغم ذلك لم يعرف سوى قلة من الناس في القرن السابع عشر ماهية الملح.

في العام ١٦٣٦، ظهر كتاب من تأليف برنارد باليسسي، وحمل عنوانا حالما، «يستطيع كل رجل في فرنسا أن ينمي ويضاعف ممتلكاته وثروته». وورد فيه أن «السكر ملح». وجعل باليسسي في قائمة «أنواع الملح المختلفة»، «ملح العنب، الذي يعطي نكهته للنبيذ». ولم يكن مدهشا أن يستنتج استحالة حصر أنواع الملح كلها. وفي كتاب جون أفلين عن أنواع السلطة (١٦٩٩)، أورد أن السكر يشار إليه أحيانا باسم «الملح الهندي».

من الواضح أن تعريف الملح، حينها، لم يزد على كونه مادة ببلورات بيض. وشرع الأمر في التغير في مطلع القرن الثامن عشر، عندما استخرج الكيماوي الألماني جوهان رودلف غلوبير، ملحا من نقيع ينبوع في فيينا. وسماه سال ميرابيل. كان ذلك ملحا من هايدرات كلوريد الصوديوم. ولم يستطع غلوبير حينها، أن يعطيه تلك التسمية، لأن دايفي لم يكن قد اكتشف الصوديوم. وباع غلوبير اكتشافه على أنه دواء، بحيث إن الاستحمام في مائه يعطي منافع صحية جمة. وطار صيته، بحيث إنه يعرف إلى اليوم باسم ملح غلوبير. ويستعمل في التعدين وصناعة النسيج وغيرهما أكثر مما يستخدم بوصفه ملح الحمام.

أبقى غلوبير وصفته سرا، ليضمن استثمارها ماليا. وبعد أن كون ثروة، تصرف كعالم. وكشف أن مزج حمض الكبريت مع الملح العادي، يولد حمض الهيدروكلوريد، وهي عملية معروفة منذ قرون طويلة. وبيّن ما رُمي دائما، بعد إتمام تلك العملية، كان... ملح غلوبير.

في فترة لاحقة من القرن نفسه، درس نيهميا غرو خواص ينبوع ماء عرف بمزاياه الصحية في إيبسوم بمقاطعة سوراي الإنجليزية. والمعلوم أن غرو أول إنسان شهد ووثق ممارسة النبات للجنس. وقد توصل أيضا إلى عزل ملح من ذلك الينبوع، سلفات الماغنيزيوم، الذي عرف منذئذٍ باسم ملح إيبسوم. ويستعمل هذا الملح حاليا كدواء، وفي صناعة النسيج والمفرقعات والكبريت، وفي صنع مركبات تقاوم النار.

ولم يكشف نيهميا غرو سر ملحه، واقتضى الأمر سنوات من جهود الكيماوي غاسبار نيومان، حتى توصل في العام ١٧١٥ لاكتشاف أنه يمكن صنع ملح إيبسوم بوضع حمض الكبريت في محلول كبريتي.

ويأتي ذلك المحلول الكبريتي من الماء الأحمر القاني اللون، الذي يتلبث بعد إزالة الملح من النقيع. وفي القرن الثامن عشر، اكتشف كيماوي لندني، اسمه جون براون، أن ملح إيبسوم يمكن استخراجه من ذلك الماء بالغلي، ومن دون استعمال حمض الكبريت. ووجد براون أيضا ملحا آخر في ذلك المحلول. وأدت دراسة ذلك الملح الثالث، الذي عرف لاحقا باسم كلوريد الماغنيزيوم، إلى إطلاق سلسلة من الاكتشافات، بضمنها إعلان دايفي في العام ١٨٠٨ أنه اكتشف مادة جديدة اسمها ماغنيزيوم. وفي العام ١٨٢٨، توصل أنطوان بوسي لعزل كميات مهمة من ذلك المعدن. وبذا ولدت صناعة جديدة. إذ استعمل الماغنيزيوم، منذئذٍ، في منع تآكل الحديد، وفي صنع المتفجرات، ومصابيح الإضاءة، والمعادن الخفيفة.

وفي أثناء عمل نيومان في القرن الثامن عشر على محلوله الكبريتي، دُعي ذلك السائل بيترن. وغالبا ما رماه صناع الملح كنفايات. أو أطعموه للحيوانات، أو حتى أعطوه للفقراء كمصدر للملح الرخيص. ووجد الهولنديون أنه يساعد في تنظيف النوافذ. وعلى رغم نداءات العلماء، استمر عمال ورش الملح في رمي البيترن.

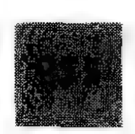
وفي العام ١٧٩٢، استخرج بيكربونات الصوديوم، الصودا، من المحلول الكبريتي. ومنذ أقدم الأزمنة، استعملت الصودا الطبيعية في صناعات مثل الزجاج. واستنبط النطرون من الصودا. والحال أن دايفي أطلق اسم الصوديوم على المادة التي اكتشفها، اشتقاقا من الصودا، لأنها أحد أكثر المركبات احتواء على تلك المادة. وأطلقت الصودا الاصطناعية عددا من الصناعات. وتستعمل مادتا كاربونات هيدروجين الصوديوم وبيكربونات الصودا، في الأطعمة وصناعة النسيج والحرير الاصطناعي.

وفي زمن الحرب الأهلية الأمريكية، شاع استعمال الصودا الاصطناعية، وصارت ينابيع الصودا معروفة في أمريكا. وأعطت مجلة نسائية أمريكية شعبية وصفة لصنع أشربة غازية من الصودا.

> *ضعي في وعاء ليمونا، زبيبا، توتا، أناناسا أو أي شراب آخر كفيل بأن يعطي طعما حامضا قويا. أضيفي ماء مثلجا جدا، ليمتلئ الوعاء إلى نصفه. أضيفي نصف ملعقة من بيكربونات الصودا (بعد الحصول عليه من بائع أدوية). حركيه بملعقة، فيزبد للتو. ويجب شربه في أثناء فورانه. إن الاحتفاظ بكربونات الصودا والشراب في المنزل، وبمزجهما بالماء المثلج، يمكنك تقديم شراب منعش في أي وقت. وسيشبه ما تشترينه من الدكاكين، وبتكلفة أقل.*
>
> (دليل غويدي للسيدات، ١٨٦٠).

ولقرون مديدة، ثار التباس كبير بين البوتاش والصودا. وقد اشتق اسم البوتاش من عملية لصنع كلوريد البوتاسيوم، عبر غلي الماء ورماد الأخشاب في أوان فخارية. ومثل حال الصودا، استعمل البوتاش في صناعات كثيرة قبل أن تفهم مزاياه الكيميائية بوقت طويل. واستعمل، مثلا، في صنع الصابون والزجاج.

وقبل تصنيع كاربونات الصوديوم على هيئة صودا في أعمال الخبز، استعمل البوتاش للغرض عينه. ويعتبر كتاب إميليا سيمسون عن الطهو. أول كتاب أمريكي من نوعه، ليس لأنه نشر بعد الثورة، بل لأنه كتب من أمريكية وجهته إلى الأمريكيين. واستعملت سيمسون كميات وافرة لصنع كعك كبير الحجم. ففي



وصفة «كعكة »، يجب إحضار تسعة كيلوغرامات من الطحين، ستة كيلوغرامات سكر، أربعة كيلوغرامات ونصف الكيلوغرام زبدة وأربع وعشرين بيضة. وتضمن الكثير من وصفاتها استعمال «لؤلؤ الرماد»، أي البوتاش، كعنصر لنفخ الكعكة.

كعكة العسل

> *اثنان ونصف كيلو طحين، كيلو عسل، نصف كيلو سكر، ستون غراما من القرفة، ثلاثون غراما من الزنجبيل، قشرة ليمونة صغيرة، ملعقتا شاي من لؤلؤ الرماد و ٦ بيضات. أذيبي لؤلؤ الرماد في الحليب. ضعي المكونات كلها وامزجيها. رطبيها بالحليب عند الضرورة. اخبزيها لعشرين دقيقة.*
>
> (إميليا سيمسون، المطبخ الأمريكي، ١٧٩٦).

في العام ١٨٠٧، بعد قرون من استخدام البوتاش صناعيا، وصل دايفي قطبي بطارية إلى قطعة من البوتاش. وتراكمت مادة عند القطب السالب. وبحسب ابن عمه إدموند، شرع دايفي في الرقص عبر الغرفة جذلا. فقد أدرك أنه استطاع عزل عنصر آخر. وسمى تلك المادة بوتاسيوم، اشتقاقا من البوتاش.

في آخر القرن الثامن عشر، كان تحويل لون الأقمشة إلى الأبيض يجري بنقعها في زبدة الحليب، ثم فردها على الأرض، وتعريضها للشمس لأسابيع عدة. واستلزمت تلك المساحات، التي عرفت باسم حقول التبييض، شراء أراض واسعة. وقد شهد القرن التاسع عشر الثورة الصناعية. وظهرت حاجة هائلة إلى الصابون والتبييض. لقد سودت الصناعة مدنا كثيرة. وصارت السماء، وكذلك الملابس، مغطاة بالسخام. وبات من الصعب إيجاد أراض لحقول التبييض في تلك المناطق الحضرية.

وفي العام ١٧٧٤، برز كيميائي آخر، تتلمذ على نفسه أيضا، دُعي كارل ويلهام شييل. وقبل ١٢ سنة من اكتشافه الأوكسجين، وصف مادة سُميت لاحقا كلورين. ولاحظ أنها تمتلك القدرة على التبييض. وقد كان من أوائل من درس دور حمض اللكتيك (حمض اللبن) في عملية التخمير.

وبعد عشر سنوات من ملاحظة شييل للكلورين، ظهر كيميائي فرنسي اسمه كلود-لويس بيرثوليه. وفي العام ١٧٨٦، قدم تطبيقا عمليا عن استخدام تلك المادة عينها. وبين أن امتصاص البوتاش للكلورين يولد سائلا مبيضا. وهكذا ولدت صناعة أخرى، بالاستناد إلى الملح. وبعد ذلك بأقل من سنة، صار التبييض الصناعي فعالية أساسية في صناعة النسيج البريطانية.



في العام ١٨١٠، عزل دايفي غاز الكلورين. وبرهن على أنه مادة مستقلة. وأطلق على ذلك الغاز الأخضر لفظة الكلورين، التي استخدمها الإغريق في الإشارة إلى اللون الأخضر المائل للأصفر.

صارت مادة الكلورين صناعة كبرى. واستعملت في تبييض الأقمشة، ومعالجة الماء ومياه المجاري. ودخلت في صنع البلاستيك والمطاط الاصطناعي. واستعملت كأساس لصنع عدد من الأسلحة. وفي العام ١٩١٤، اندلعت الحرب العالمية الأولى. ووضع غاز الكلورين في قنابل يدوية. وفي مراحل لاحقة من تلك الحرب، ملئت قنابل المدفعية بغاز كلوريد الكاربونيل. وأثبت فعاليته. والمعلوم أن غاز الخردل، وذلك اسمه الشائع، تسبب بأكثر من ٨٠٠ ألف إصابة.

بدأ المستثمرون والعلماء في فهم أن «الملح» يمثل مجموعة محددة من المواد التي غالبا ما توجد معا. وباتوا يطلقون عليها اسم «الملح العادي». وأثبتت أنها مجموعة قيمة. ففي العام ١٧٤٤، كتب غليوم فرانسوا رويل، عضو الأكاديمية الملكية الفرنسية للعلوم، تعريفا للملح، وتكرس منذئذ. وأوضح أن الملح مادة تنجم من التفاعل بين مادة حمضية وأخرى قاعدية (قلوية). ولمدة طويلة، لم تكن خواص الأحماض والقواعد معروفة، على رغم معرفتها كمواد. تملك الأحماض طعما لاذعا، إضافة إلى قدرتها على إذابة المعادن. تعطي القواعد انطباعا بأنها صابونية. ورأى رويل أن الأحماض والقواعد يميل بعضها إلى بعض، لأن الطبيعة تسعى للتكامل، ولأن اتحاد هاتين المادتين يجعل كلا منهما أكثر اكتمالا، كحال الزواج الناجح. والحال أن الأحماض تفتش عن الإلكترون الذي ينقصها، فيما تسعى القواعد للتخلص من الإلكترونات الزائدة. وباتحادهما، يصنع مركب متوازن: ملح. وفي الملح العادي، فإن الصوديوم هو القاعدة التي تعطي الإلكترون، فيما يمثل الكلورين الحمض الذي يتلقاه.

إذن، تبين أن الملح يشكل عالما صغيرا يتجسد فيه أحد أقدم مفاهيم الطبيعة، والنظام في الكون. وبدءا من إيمان الصينيين بقوتي الين واليانغ، ومرورا بمعظم أديان العالم، ووصولا إلى العلم الحديث وأساسيات الطهو، ساد دائما اعتقاد بأن قوتين متضادتين تصنعان توازنا، تتلقى إحداهما ما ينقصها مما تطرحه الأخرى كفائض عنها. إن الملح صغير، لكنه شيء كامل.

تركز كثير من الاهتمام الجديد، مثل التجارب الصينية القديمة عن الملح الصخري، على إمداد العسكر بمواد تقدر على نسف الناس والأشياء، بقوة أكبر. وفي القرن التاسع عشر، اكتشف أن كلوريت البوتاسيوم، يولد انفجارا أكبر من البارود التقليدي (نترات البوتاسيوم). وأن الماغنيزيوم يملك خواص تفجيرية أكثر منهما.



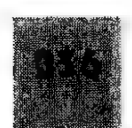
شكل ذلك العلم ميلادا لصناعات واسعة، بعضها سام للبشر. ففي القرن الثامن عشر، ابتكرالجراح الفرنسي نيكولاس لوبلان بيكربونات الصوديوم، بواسطة مزج حمض الكبريت مع الملح. وخلال تلك العملية الكيميائية، التي عرفت باسم مبتكرها، تتكون أبخرة من كلوريد الهيدروجين، إضافة إلى مادة صلبة هي سلفيد الكالسيوم. وتعطي المادة الأخيرة للكبريت الرائحة المعروفة بشبهها بـ «البيض الفاسد». وأضيفت تلك الرائحة إلى الغمام القاتم ونفايات المعادن في المراكز الصناعية. وكانت أبخرة كلوريد الهيدروجين الأسوأ.

> *إن الغاز المنبعث من هذه المصانع له خواص سيئة بحيث إنه يصبح وبالا على كل من يتأثر به. ويمثل هلاكا للصحة والملكية. ويذبل العشب في الحقول التي تجاورها. وتتوقف الحدائق عن إعطاء الفاكهة والخضراوات. وتحول الكثير من الأشجار القريبة منها إلى عصي ذات رائحة نتنة. وتذوي المواشي والدواجن. وتلوث الأثاث المنزلي. وعندما تصلنا، يتناوب علينا السعال وأوجاع الرأس.*
>
> **(من جلسات استماع مجلس مدينة نيوكاسل، ٩ يناير ١٨٣٩).**

مع تلوث ورش الملح بدخان الفحم، فإنها توسع نطاق منتجاتها، فتصبح أكثر سُمية. وفي ثمانينيات القرن التاسع عشر، التي شهدت نهاية عصر شق الأقنية المائية مع تطور خطوط السكك الحديد، لم يعد الملح مجزيا بالنسبة لولاية نيويورك. وفي المقابل، فإنه استخدم في تصنيع الصودا، الصودا الكاوية، بيكربونات الصودا وغيرها. تحول مركز الملح في سيراكوزا إلى مركز للصناعة الكيماوية. وأنقذ ذلك الصناعة مؤقتا، ولكنه دمر بحيرة أونونداغا بالتلوث. يشكل الكلورين مكونا أساسيا في بعض أكثر الملوثات الصناعية فتكا، بما في ذلك مركب بأيفينيل بولي كلورين، الذي يعرف باسمه المختصر الشائن: بي سي بي PCB.

وفي ١٥ مايو ١٩١٨، أغلق القسم من قناة إري الذي يمر ببلدة سيراكوزا. وبعد خمس سنوات، اشترت المدينة ملكية القناة بمبلغ ٨٠٠ ألف دولار، وطمرتها. فتكون بولفار إري. وسرعان ما تلاشت صناعة الملح. وفي ثلاثينيات القرن العشرين، أزيلت ورش الملح، وصارعت المدينة لتنظف البحيرة، بحيث تصلح للأنشطة الترفيهية.





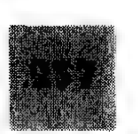
١٩ أسطورة الجيولوجيا

لقد غيرت الكيمياء، إلى الأبد، نظرتنا إلى الملح. والحال أن اكتشافات في مجالات أخرى غيرت جذريا دوره في العالم. وسيبقى الملح مستخدما في إعداد الأطعمة، ولكن هذا الدور تراجع بصورة مستمرة.

جاءت الضربة الأولى من الطاهي الباريسي نيقولاس أبّير، الذي يبقى مجهولا بالقياس إلى اكتشافه المهم. ويعتقد البعض أن اسمه الأول كان فرانسوا. وقد اشتغل في صنع الحلوى، وآمن بأن حفظ الأطعمة في وعاء زجاجي محكم الإغلاق ثم تسخينها، يحول دون فسادها لأنه يدمر مادة التخمير التي دعاها فيرمنت. وصدقه أسطول نابليون، مما أفقد الملح أحد أوائل مستهلكي السمك المملح. وفي العام ١٨٠٣، أقنع أبير الأسطول بتجربة ما صنعه من حساء ولحم بقري وخضراوات، وقد حفظت كلها في أوان زجاجية ثم سخنت وأحكم سدها، وقد سر الأسطول بما ذاقه. وفي تقرير له، أشار إلى أن: «الفاصوليا والبازلاء الخضراء، سواء مع اللحم أو من دونه، كان لهما طعم الخضراوات الطازجة التي أُحسن انتقاؤُها بعناية».

«قبل تسميتها الجيولوجيا، ظهرت باستمرار نقاشات جيولوجية دار أحدها عن أصل الملح: هل توجد طبقة عملاقة من الملح تحت المحيطات تمدها بالملوحة؟ هل انضغاط المياه في أعماق الأرض، يؤدي إلى تحولها ملحا؟... »

المؤلف



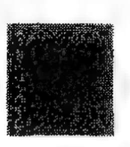
وقد يتحفظ من جرب الخضراوات المحفوظة على هذه الأقوال المفخمة، وأما بالنسبة إلى البحارة الذين غالبا ما يفتقدون الخضراوات في أسفارهم الطويلة، فإن اكتشاف أبير بدا عجائبيا، وامتدح غيرمود دولا رينيير، وكان أبرز صحافي أطعمة في فرنسا حينها، ما صنعه أبير.

وفي العام ١٨٠٩، ذاع صيت كتاب أبير «فن حفظ أنواع المواد الحيوانية والنباتية كلها» لسنوات عدة، وترجم إلى الإنجليزية. وبعد نشره ببضعة شهور، حصل البريطاني بيتر ديوران على براءة اختراع عن الأطعمة المحفوظة، واعترف بأن أفكاره جاءت من أجنبي، ربما كان أبير. والحال أن بريطانيّا آخر، هو توماس سادنغتون، توصل إلى طريقة مماثلة لحفظ الأطعمة، في العام ١٨٠٧. وتكمن أهمية ديوران في إشارته إلى إمكان حفظ الأطعمة في أوعية مصنوعة من « التنك أوغيره من المعادن»، إضافة إلى الزجاج.

وأدرك برايان دونكين، أحد طليعيي الثورة الصناعية في بريطانيا، الإمكانات الكامنة في استخدام التنك لحفظ الأطعمة، ربما بأبعد مما فكر به ديوران نفسه، والحال أن دونكين أسس شركة دارتفورد لصناعة الحديد. وفي العام ١٨٠٥، موّل أول آلة لصنع الورق. وبعد تلقي ديوران لبراءة الاختراع في العام ١٨٠٩، أنشأ دونكين أول شركة بريطانية للأطعمة المحفوظة في علب تنك، وسماها شركة دونكين، هال وغامبل، وكان مقرها على نهر التايمز، في لندن. وذاع صيتها عندما ساعدت حملات استكشافية شهيرة، مثل حملة استكشاف القطب الشمالي التي قادها ويليام باري في عشرينيات القرن التاسع عشر.

ومع اقتراب الحروب النابليونية من نهاياتها، شرع الأسطول البريطاني في تجربة الأطعمة المعلبة من شركة دونكين، هال وغامبل. وفي البداية، ظهرت الأطعمة المعلبة على قوائم تموين مرضى الأسطول، وفي ثلاثينيات القرن التاسع عشر، صارت جزءا أساسيا من تموينه، ولم تكن فتاحة العلب قد اخترعت بعد، واستعمل البحارة سكاكين خاصة في فتح المعلبات.

في العام ١٨٣٠، شُيِّد مصنع للتعليب في لا توربيل، المدينة المتخصصة في صيد السردين في مصب نهر غيراند في لو كروازيك، وازدهر المصنع، وتهاوت تدريجا صناعة تمليح الأسماك في تلك المنطقة، لأنها لم تستطع

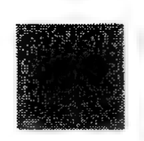


منافسة المنتجات المعلبة. وبعد فترة، اختفت معظم صناعة تمليح الأسماك في القسم الأطلسي من فرنسا، وسرعان ما وصلت صناعة تمليح الرنكة في الشمال، والأنشوفة في الجنوب.

وفي القرن العشرين، وجه أحد الاختراعات ضربة أكثر إيلاما إلى صناعة تمليح الأسماك، إضافة إلى الأسماك نفسها. ففي القرن التاسع عشر، راودت فكرة استعمال الثلج في حفظ الأسماك، الكثير من الناس. وفي ١٨٠٠، صنع الأمريكي توماس مور صندوقا خشبيا يحتوي ثلجا حفظ فيه علبة حديدية فيها كمية من الزبدة، وحمله في رحلة طولها ٤٥ كيلومترا بين مزرعته في ميريلاند والعاصمة الجديدة للبلاد: واشنطن، وأحاط الصندوق من الخارج بفراء أرنب. وبحسب ما أورده، فإن الزبدة بقيت باردة وصلبة حتى في الصيف، وقد باعها في واشنطن بسعر جيد.

وفي عشرينيات ذلك القرن، حُفِظت الأسماك في الثلج أحيانا في محاولة للإبقاء على نضارتها. وكثيرا ما تساءل المزارعون الأمريكيون عن إمكان استخدام الثلج بديلا عن الملح. وناقشت سارة جوزيفا هال إمكان «التمليح بالثلج»، واعتبرت هال أكثر نساء الولايات المتحدة تأثيرا، لأنها تولت تحرير مجلة غوديز لايديز بوك بين العامين ١٨٣٧ و١٨٧٧، حيث دأبت على عدم ذكر الحرب الأهلية باعتبار أنها ليست من شؤون المرأة.

> *لقد مارس مزارعونا طريقة ممتازة لحفظ اللحم خلال الشتاء، وسموها «التمليح بالثلج». استعملي مغسلا نظيفا وكبيرا. غطي القعر بنحو سبعة أو عشرة سنتيمترات من الثلج النظيف. ضعي فوقها قطع اللحم، الضلوع، الدواجن وكل ما ترغبين في حفظه. اطمريها تحت طبقة من ٥ - ٧ سنتيمترات من الثلج. احشي الدواجن بالثلج. راعي ألا تتركي اي ثغرات غير مطمورة جيدا بالثلج. عندما يمتلئ المغسل، اجعلي آخر طبقة منه ثلجا. اضغطيه بقوة. غطيه بإحكام. احفظي المغسل في مكان بارد. كلما كان المكان أكثر برودة، كان أفضل. لن يتجمد اللحم. وما لم تحدث فترة طويلة من الطقس الحار، فإن الثلج لن يذوب. وبذا يبقى اللحم طازجا وشهيا، عندما تستخرجينه للطهو، كأنه ذبح توا.*
>
> (سارة جوزيفا هال، ربة البيت المتمكنة، ١٨١٤).

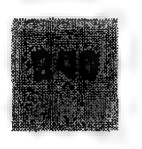


أَرَّقت فكرة حفظ الأطعمة بالثلج النيويوركي كلارنس بيردساي، وخشي أن ذوبان الثلج قد يعطي ماء ترتع فيه البكتيريا. وقد سئم من وظيفته المكتبية الرتيبة في نيويورك، فانتقل مع زوجته إليانور وطفلهما، إلى لابرادور، حيث عمل في صناعة الفراء. ولاحظ أن الأسماك التي تُصطاد في لابرادور شتاء، تثلج فورا، فتحتفظ بطعمها طازجا لأسابيع عدة. وقد عرف السكان الأصليون هذه الطريقة جيدا، وسرعان ما حول بيردسيي منزله في لابرادور إلى مختبر من نوع غرائبي، فقد ثُلج الملفوف على النوافذ، وسبحت الأسماك في مغاطس الحمام. ولاحظ أن رياح لابرادور القاسية تثلج الخضراوات بسرعة بحيث لا تترك للبكتيريا فرصة للتكاثر. وسرعان ما قصد واشنطن، ليعرض تقنيته الجديدة: التثليج السريع. وتسلح بيردساي بلوح من الثلج ومروحة ودلو من الماء المالح، باعتبارها الأشياء اللازمة للتثليج المنزلي، على طريقة شتاء لابرادور. وقد ركب النقيع من كلوريد الكالسيوم، الذي دلت تجاربه على قدرته على حفظ البرودة أكثر من كلوريد الصوديوم.

نجح التبريد السريع، وتبين لبيردساي أن نجاحه يعود إلى سبب يعرفه صناع الملح جيدا: التبلور السريع يعطي بلورات صغيرة، بينما التبلور البطيء يولد بلورات كبيرة. ولذا لا تؤثر البلورات الثلجية الصغيرة على تركيب الأنسجة، مما يبقي الطعام أقرب إلى طبيعته الأصيلة.

في العام ١٩٢٥، انتقل بيردساي إلى بلدة غلوكستر في ولاية ماساشوستس، التي كانت مرفأ رئيسيا لصيد سمك القد، وأسس شركة لتجليد الأطعمة البحرية. لقد جاء اكتشاف بيردساي في زمن الهبوط السريع في الطلب على سمك القد المملح، في الولايات المتحدة وبريطانيا. فقد أدى انتشار السكك الحديد ووسائل النقل السريعة إلى وصول السمك طازجا إلى جمهور كبير من المستهلكين. ومع حلول العام ١٩١٠، لم تزد حصة السمك المملح في نيوإنغلاند على الواحد في المائة.

مع حلول العام ١٩٢٨، بيع أكثر من نصف مليون كيلوغرام من الأطعمة المجمدة على طريقة بيردساي، وباع هو نفسه معظمها. وقبل بداية الركود الكبير في العام ١٩٢٩، تمكن من بيع شركته لأحد المستثمرين، وسميت جنرال فودز، على غرار جنرال إلكتريك وجنرال موتورز اللتين اعتبرتا رائدتين في مجالهما. ووصف بيردساي تجربته بكلمات معبرة: «لا أعتبر نفسي شخصا



لامعا، بل مجرد إنسان مليء بالحشرية وحس المجازفة»، وتوفي عن ستة وتسعين عاما. وقد حاز ٢٥٠ براءة اختراع عن عشرات الأدوات التي تساعد في صنع الأطعمة المجلدة، واخترع لمبة مع عاكس ذاتي وأخرى لها شكل عنق الإوزة... وسيذكر دوما باعتباره مبتكر الأطعمة المجلدة.

لقد وفَّر التجليد السريع للناس الأسماك طازجة، كما رغبوا فيها دوما، وجعلها في متناول الجميع، حتى قاطني الأماكن القصية عن البحر. وسرعان ما ظهرت سفن صيد تجلد الأسماك فور صيدها، تماما كما ظهرت سابقا نظيراتها التي ملحت الأسماك، وبات معظم السمك المملح كماليا، وليس سلعة أساسية.

جلب عصر الهندسة الصناعية ابتكارات جديدة إلى صناعة الملح، التي كانت بطيئة في تطوير نفسها، وأسست ورش على يد الأفراد الذين تمكنوا من التوصل إلى حلول تقنية للمشاكل في استخراج الملح. تحولت بعض تلك الأفكار، على غرار الغاز الطبيعي في سيشوان، إلى تطبيقات قوية وبعيدة المدى، حمل بعضها حلولا لمشاكل شديدة المحلية، مثل وضع دواليب بأجراس في قنوات الماء الصافي في ورش اللورين، لكي تنبه بطنطنتها للإسراع في منع اختلاط تلك المياه مع نقيع البرك. وارتكزت أفكار أخرى إلى الجهد العائلي، فمثلا شهد القرن السادس عشر ظهور آلة تسمى غرو، مهمتها رفع النقيع من الخزانات بواسطة سلال مدلاة من طرف رافعة، وقد ثبتت حبال في الطرف الآخر، وعمدت النساء إلى أرجحة الحبال كأنهن يمرجحن أطفالهن لتحرك أوزانهن السلال في الطرف الثاني.

وثمة مثال آخر عن استخدام العمالة الرخيصة هي العبيد في هذه الحال، تمثل في ابتكار دولاب يديره البشر لضخ النقيع. ففي العصور الوسطى في سالسوماجيوري، استخدم رجال مغلولو الأعناق، ليحركوا بأقدامهم باستمرار العوارض الخشبية في دولاب ضخم. وفي هال، رفع النقيع بواسطة دولاب يديره ١٢ رجلا. وفي العام ١٨٤٠، ضُخ النقيع إلى ٢٨ حوضا بالاستفادة من قوة طواحين الهواء. وفي أيام هدوء الهواء، استُعمل ثور كبير لتحريك دولاب بقطر أربعة أمتار ونصف متر وبعرض متر ونصف، لأداء العمل نفسه.

مثَّل ضخ النقيع إحدى أبرز المشاكل الهندسية التي واجهت صناع الملح، وشكلت مصدر إلهام لكثير من الابتكارات. فقد اخترع المحرك الأول، المحرك البخاري الذي قاد الثورة الصناعية، في العام ١٧١٢، لكي يضخ تلك المياه.

وقد صممه الإنجليزي توماس نيوكومين. وتبنى صناع الملح، في بريطانيا والولايات المتحدة، ذلك المحرك والتعديلات التي أدخلت عليه، وشغلوه في معظم الأحيان باستخدام الفحم وقودا. وفي ألمانيا، لم يتوافر من الشمس ما يكفي للتبخير الطبيعي، وكذلك فإن معظم النقيع كان خفيف الملح، مما جعل ثمن الوقود مشكلة مهمة. وفي القرن السابع عشر، أدرك الألمان أن استخراج الملح في سالسوماجيوري يكلف أقل مما في بلادهم، وأرسلوا بحاثة إلى بارما، في محاولة للعثور على تقنيات في توفير الطاقة، ووجدوا أن أهالي تلك البلدة قد ركزوا همهم على أسعار الملح وضرائبه، وبقيت محركات البخار غير كفؤة بالنسبة إلى الألمان.

ألهم الملح بعض الابتكارات في مجال المواصلات، لعل أبرزها القنوات في شمال ألمانيا، شيشاير والولايات المتحدة. وعمل نظام القنوات في أندرتون بحيث هبطت القوارب البخارية بحمولتها من الملح لمسافة ١٥ مترا من شيشاير إلى مستوى نهر ويفر، بحيث تسير بعدها بيسر إلى مصب نهر ميرسي عند خليج ليفربول. وقد بنيت في العام ١٨٧٥، لتصل قناتا ميرسي وترنت إلى نهر ويفر، وعملت أصلا لكي تخفض القوارب البخارية بواسطة سلسلة من روافع هيدروليكية تعمل بقوة الماء، وأدى تكرار التسرب العرضي للملح إلى تآكل تلك الآلات فاضطرب عمل القناة. وفي القرن العشرين، أضيفت محركات كهربائية إليها.

ولعل أضخم أثر تركته ورش الملح تمثل في تطوير أعمال الحفر. فلفترة طويلة، هيمنت تقنية الحفر بالنقر على الطريقة الصينية، باعتبارها ابتكارا رائدا. واعتمد النقر دوما، من الورش الأولية في سيشوان إلى ورش نهر كاناوا في القرن التاسع عشر، على إزميل ضخم له عمود يطرق عليه بأساليب مختلفة. وفي القرنين السادس عشر والسابع عشر، شرع الأوروبيون في استعمال الحفارة الدوارة، وثبتوا عيدانا معدنية على رأس الإزميل. وباستخدام هذه الطريقة، تمكن الهولنديون من الحفر إلى عمق ٦٦ مترا في العام ١٨٤٠، ليصلوا إلى مصدر للماء النقي في أمستردام.

وفي مطلع القرن التاسع عشر، أثبتت أعمال الحفر نجاعتها في كاناوا، مما شجع أمريكيين عدة على إطلاق مشاريع للحفر العميق في تلك المنطقة، بحثا عن الملح. وفي الولايات المتحدة، أدخل ابتكار على المفصل الذي يربط



بين عمودي الحفر والطرق، بحيث بات يشبه الجرة، والحال أنه صمم كوعاء يدخل فيه عمود الطرق، وسرعان ما تبنى الأوروبيون الابتكار الأمريكي. ولقد استعمل الأسلوب نفسه قبل قرون عدة في الصين، وجهل الأوروبيون هذا الأمر، ففي وقت متزامن مع اكتشاف الجرة الأمريكية، قصد مبشر غربي، اسمه الأب إيمبرت، الصين، ليدرس الآبار القديمة في سيشوان، وسجل أن ألفا منها حفرت إلى أعماق غائرة، حيث حمل النقيع بواسطة دلاء قصب طويل، ولاحظ أيضا أن الصينيين ابتكروا أساليب متطورة لاستخراج عمود الحفر في حال انكساره. وفي الغرب، حينها، لم يتوافر من حل لتلك المشكلة سوى هُجران الآبار.

وفي أواخر القرن السابع عشر، حفر المنقبون عن الفحم أرض شيشاير، ولم يعثروا إلا على صخور الملح. وأثار الأمر العلماء، وليس تجار الملح، فقد برهن الأمر على أن تطوير الحفر قد يساعد يوما ما على إيجاد علم جديد كليا: الجيولوجيا، أي دراسة الأرض، ولسوف يمر نحو قرن ونصف قرن، قبل أن تبدأ إنجلترا في تدريس أول منهاج جامعي عن الجيولوجيا، وقد ألفه همفري دايفي، وليس أي عالم جيولوجيا.

قبل علماء الجيولوجيا، تأمل الفلاسفة الطبيعيون في تركيب الأرض، وافتقرت أفكارهم الأساسية إلى الإثبات. فقبل رحلة كولومبوس بألف وتسعمائة سنة، كتب أرسطو أن الأرض كروية. وفي القرن الحادي عشر، رأى الطبيب الفارسي ابن سينا، الذي وضع نحو ألف مؤلف في الفلسفة والطب، أن الأرض تتكون بتعاقب أعمال الفيضان والتآكل والترسب والتحول في الصخور اللينة، عبر حقب تاريخية مديدة. ولربما كان ليُذكر كأب لعلم الجيولوجيا، لو فهم كثير من الناس ما تحدث عنه، ولقد اقتضى فهمه من العلماء قرونا طويلة.

وخلال حقبة النهضة، قُدِّمت آراء جديدة عن تكون الأرض من قبل علماء عدة، بمن فيهم ليوناردو دافنشي، وقد أشار دافنشي إلى أن المتحجرات ليست مخلوقات حبسها الشيطان في الصخور، كما كان رائجا، وشدد على أنها تكونت بفعل تحولات في التربة أدت إلى ترسبها في دواخلها. وفي منتصف القرن السادس عشر، كتب الألماني جورج بور، الذي استخدم اسما مستعارا هو جورجيوس أغريكولا، عن أصل الجبال والمعادن والمياه الجوفية. وفي



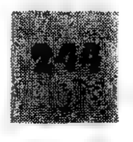
مؤلفه «دي ري ميتاليكا»، تحدث عن تقنيات التنقيب في المناجم، واستخراج المعادن ومشتقاتها، بما في ذلك الملح، ويعتبر مؤلفه الأكثر حداثة في عصره، وبقي مرجعا لقرون عدة.

وقبل تسميتها الجيولوجيا، ظهرت باستمرار نقاشات جيولوجية دار أحدها عن أصل الملح: هل توجد طبقة عملاقة من الملح تحت المحيطات تمدها بالملوحة؟ هل انضغاط المياه في أعماق الأرض، كما اعتقد البعض، يؤدي إلى تحولها ملحا؟ وقد زعمت نظرية أخرى أن الملح لا يأتي من المحيط بتاتا، بل تحمله إليه الأنهار من الأرض.

وفي القرن السابع عشر، أصر رينيه ديكارت على أن المياه الحلوة ناعمة وتتبخر بسهولة، وأن بلورات الملح قاسية، لذا فإنها تترسب، وزعم أن ذلك سبب ملوحة البحر. وبحسب تلك النظرية، فإن القسم الناعم من المحيط، أي المياه العذبة، تمتصها ثقوب الأرض لتعاود الظهور على هيئة أنهار وجداول وبحيرات، تمتلئ الأرض بالثقوب وبالشقوق، وتسمح بعض الشروخات في الأرض بمرور مياه البحر بكل مكوناتها، ويؤدي ذلك إلى تكون ينابيع النقيع وآباره. وأما إذا انتهت الشقوق إلى نقاط لا مخرج منها، فإن مياه البحر التي تجرى فيها، تتوقف ليترسب ملحها على هيئة صخور في باطن الأرض.

وزعمت إحدى النظريات في القرن الثامن عشر، أن المصدر الطبيعي للنقيع المالح هو تشبع الجص الأرضي بماء البحر، مما يجعله يرشح ملحا. وفي المقابل، ذهبت نظرية منافسة للقول إن الجص، وهو مادة معدنية لينة شائعة في أرجاء الأرض، يتحول ملحا، وبذا فإن المياه بطبيعتها مالحة، ويتعين تاليا أن نقلب السؤال ليصبح: ما الذي يحول الماء المالح عذبا؟

واستنتج روبرت هوك، وهو فيلسوف من القرن السابع عشر ساهم في ظهور كلمة خلية للدلالة على أساس التركيب البيولوجي، أن الملح يأتي من الهواء. واعتقد آخرون أن الملح يأتي من المواد القلوية، لأن القلويات هي مواد قاعدية. وقد تبين لاحقا صحة هذا الأمر، ومزج بعضهم النظريتين السابقتين ليتوصل إلى استنتاج مفاده أن الملح يأتي من مواد قلوية في مياه البحر تتمازج مع ملح الهواء.



حاول الألمان فهم ينابيع النقيع التي تحتويها أرضهم: هل تأتي من طبقة صخرية تحتها، كما تبين في شيشاير؟ اقتنع بتلك النظرية المحامي البروسي كريستيان كيفرشتاين. والحال أنه ثقف نفسه كعالم، وأنجز دراسة من سبعة كتب عن الجيولوجيا، وأصر على اعتبار وجود صخور للملح قرب آبار نقيعه مجرد مصادفة. وفي رأيه، أن صخور الملح تأتي من الصخور.

في القرنين التاسع عشر والعشرين، انقسم الجيولوجيون بين أنصار «نبتون» ومحازبي «بلوتو»! والمعنى المقصود أن الفريق الأول أصر على أن طبقات الملح كلها ترجع إلى بحر قديم، وقاد هذا الفريق العالم الألماني أبراهام غوتلب وارنر، ورأى خصومهم أن صخور الملح جاءت من تجمد صخرة قديمة كبيرة. لقد رأى أنصار نبتون أن الملح جاء من البحر، واعتقد محازبو بلوتو أنه أتى من البراكين.

وفي العام ١٧٧٥، اتخذ وليام بويلز من جبل كارادونا حجة ضد نظرية مجيء الملح من البحر، إذ يقضي المنطق أن جبلا هائلا من الصخورالصلبة لا يمثل بعض بقايا المحيط. وأكد آخرون أن هذا الجبل، الذي يقارب البيرينيه حجما، يتشكل بنسبة كبيرة (٧٠ في المائة بحسب إحدى الدراسات) من الملح. ولذا فالأرجح أن تلك الكتلة الصخرية جاءت من تحول صخور أخرى ملحا. وفي النهاية، رفضت نظرية البحر، فقد ثبت أن الغرانيت والبازلت جاءا من البراكين، هل يعني ذلك أن الملح أيضا أتى من البراكين؟

في القرن التاسع عشر، بات الأوروبيون شغوفين بالتعرف على طبيعة تراكمات الملح في مناطق أخرى من العالم، مثل البحر الميت، وقد سألوا توماس جيفرسون تكرارا عن تركيب الملح في أمريكا، وقد راجت أساطير كثيرة عن تراكيب غامضة لبعض جبال الملح في مقاطعة لويزيانا.

ومع تحسن تقنيات الحفر، اتضح تدريجا أن باطن الأرض يحوي طبقات هائلة من الملح، وتشيع صخوره هناك. ومع نهاية القرن الثامن عشر، اقتنع كثير من الجيولوجيين بأن معظم أوروبا الوسطى تنام فوق طبقة ضخمة من الملح، ولقد كانوا مصيبين إلى حد كبير. إن طبقات الملح التي تغذي الألزاس واللورين، تمتد تحت ألمانيا لتصل إلى النمسا في مقاطعة سالزكاميرغوت، وتبدأ الطبقة الكثيفة من الملح في باطن شيشاير في شمال إيرلندا، وتسير

صوب شمال أوروبا. ويعتبر ريف أونونداغا، في نيويورك، جزءا من حقل ملح كبير يمتد تحت أرض منطقة البحيرات الكبرى، مغذيا مناجم الملح في ديترويت، بولاية كليفلاند وفي أونتاريو.

ولم تتفق الآراء بعد بخصوص تكوين طبقات الملح تحت البحار. ومن المتفق عليه عموما، أن جذورها ترجع إلى المحيطات أكثر من البراكين، ولا تفسير حاليا لملوحة مياه البحار.

سعى الجيولوجيون، بدافع الفضول والبحث عن الملح، للعثور على قباب الملح، أي مناطق مثل جزيرة أفري، حيث اندفعت طبقات الملح الكبيرة إلى الخارج بأثر حركة المسطحات الصخرية العميقة. فشكلت قباب ملح على سطح الأرض. وترجع نظرية قباب الملح إلى توماسي الفرنسي الذي قال إن أفري صخرة ملح. وقد قرر أن الملح هناك «يأتي من بركان من ماء ووحل وغاز»، وقد رفض معظم الجيولوجيين هذه النظرية لاحقا.

في العام ١٨٦٧، بعث سي أيه غروسمان بتقرير إلى مكتب المناجم الأمريكي. ومال فيه إلى القول إن ملح أفري يأتي من ينابيع نقيع عميقة، خرجت سوائلها قديما فشكلت طبقة الملح. وبحسب غروسمان، يصعد النقيع من باطن الأرض، متحركا عبر شقوق فيها، ويتحول إلى بلورات قرب السطح.

واستطاع بحّاثة الملح أن يعثروا على قبابه، بملاحظة الأشكال المميزة لسطح الأرض فوقها، وحفروا تلك المناطق، وعثروا تحتها على نقيع مالح، والحال أنها أعطت ملحا قاتما وملوثا لا قيمة له تجاريا.

في العام ١٩٠١، تجاهل رجلان نصيحة الجيولوجيين، وشرعوا في الحفر عند قبة ملح في تكساس اسمها سبندلتوب. ولقد غير باتتيللو هيغنز وأنطوني لوكاس نظرة العلم إلى تلك القباب. ومنذ ذلك الحين، لم تعد كلمات مثل بئر وأدوات الحفر متصلة بصورة الملح، لقد أطلقت سبندلتوب عصر البترول.

ظهرت الوعود الأولى عن ذلك العصر في العام ١٨٩٥، خارج تيتوسفيل، في ولاية بنسلفانيا. حينها، درس إدوين درايك جميع تقنيات الحفر، وحفر إلى عمق ٢١ مترا، واستخرج نفطا، وأنتج ٢٥ برميلا في اليوم. وصدق كثيرون أن عصر النفط ابتدأ في الولايات المتحدة، ولكن الحفريات التالية ومعظمها في المناطق الشرقية، كانت مخيبة.



مع حلول العام ١٨٦٦، بعد تجربة تيتوسفيل بسبع سنوات، اكتشف النفط في أونتاريو، كان زمانا مختلفا، لم تنتج كندا الكثير من الملح. وبدل الاهتمام بإمكان العثور على حقول ملح وفيرة، ساد الأمل بتوافر النفط. في غودريتش بأونتاريو، أسس صاموئيل بلات شركة غودريتش بتروليوم، وبدأت عملها في الضفة الشمالية لنهر مايت لاند، وحفر إلى عمق ٢٠٩ أمتار في تربة كلسية قاتمة، ولم يعثر على أثر للنفط. وأراد حملة الأسهم، الذين أمدوه بنحو عشرة آلاف دولار ليبدأ المشروع، ترك العملية كلها. وفي المقابل، منح مجلس المدينة هبة مقدارها ألف دولار لبلات، ووعدت المدينة بمبلغ ٥٠٠ دولار، إذا وصل إلى عمق ثلاثمائة متر، وقبل أن يصل إلى ذلك العمق بأمتار قليلة، ارتطمت الحفارة بصخور من الملح.

وسرعان ما أسست شركة غودريتش للملح، وركبت ٥٢ مرجلا، وصارت حقول الملح في أونتاريو أحد أكبر ورشه في العالم الحديث.

قبل أن يبدأ هيغنز ولوكاس حفرياتهما في سبندلتوب، سادت حال من الخيبة تجاه العثور على النفط في الولايات المتحدة، وغيرت سبندلتوب نظرة الجيولوجيين والكيماويين والمهندسين والاقتصاديين. لقد أظهرت أن بقعة واحدة في إحدى زوايا قبة للملح، يمكنها إنتاج كميات كبيرة من النفط في فترة وجيزة من الزمن. وخلال ٦٥ سنة، أنتجت سبندلتوب ١٤٥ مليون برميل من النفط. وبأثر من سبندلتوب، تفوقت الولايات المتحدة على روسيا، أكبر منتج للنفط في ذلك الوقت.

وبسبب سبندلتوب أيضا، اتخذ الجيولوجيون وجهة جديدة في النظر إلى قباب الملح. ولأن الملح لا يمكن اختراقه، فإن المواد العضوية التي تحتجز قربه تتحلل ببطء، متحولة إلى بترول وغاز. ولهذا السبب، يتوافر البترول والغاز قرب حوافي الملح، لقد عثروا على جواب لسر عمره ألفا سنة في سيشوان.

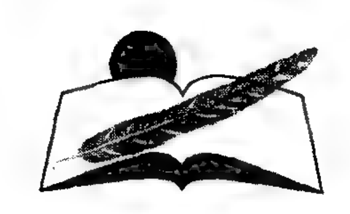
وبعد سبندلتوب، عُثِر على المزيد من النفط في ساحلي تكساس ولويزيانا، عند مناطق مثل سور لايك (١٩٠٢) وهامبل (١٩٠٥) وغوز كريك (١٩٠٨)، وتصدرت الولايات المتحدة تكنولوجيا الحفر التي باتت مطلوبة عالميا، وشرع الجيولوجيون في التفتيش على ما يشبه قباب الملح في العالم لكي يحفروا. وعثر على الكثير منها في الخليج العربي. وفي العام ١٩٠٨، ظهر النفط في فارس، التي تسمى إيران حاليا، في الأماكن التي تحدث هيرودتس عن الملح فيها.

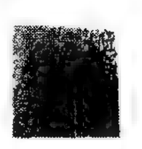


استمر البحث في أمريكا الشمالية، ولم يصدق سوى نفر قليل مزاعم كولومبوس جوانر، عندما شرع في الحفر للوصول إلى النفط في المنطقة التي سماها «المنحنى المقلوب في أوفرتون». لم يسمع عنها أحد قبلا، ونعلم حاضرا أن النظرية الجيولوجية خاطئة. ولحسن الحظ، فإن أحدا لم يكذبها في ذلك الوقت، لقد ضحكوا عليه كثيرا، واستمر في الحفر، وعثر على أكبر حقل نفط في أمريكا الشمالية: حقل تكساس الشرقي.

وفي زمن ما قبل الشركات العملاقة، تمتع رجال النفط بالسخرية من الجيولوجيين، وأشاروا دوما إلى أن أكبر ثلاثة حقول نفط في تاريخ النفط الأمريكي، حفرت ليس وفق النصيحة الجيولوجية، وتلك الثلاثة هي: تيتوسفيل وسبندلتوب وحقل تكساس الشرقي.

وكما توقع براونريغ في منتصف القرن الثامن عشر، فإن «الفنون القديمة تتحسن، والفنون الجديدة تخترع يوميا». إن مسار السعي إلى الملح قد تقلّب في منعطفات كثيرة ومفاجئة، وخلق عشرات من الصناعات.





20 التربة التي لا تستقر أبدا

عندما كانت الإمبراطورية البريطانية في أوجها، كان «ملح ليفربول» هو ملح الإمبراطورية، وسلعة تدل على الثراء في العالم بأسره. وكما في كاردونا وهالليان وفيليسزسكا، اعتبرت زيارة مناجم الملح في شيشاير مجاملة راقية للأرستقراطيين. وحُمِل الزوار إلى أعماق المناجم في براميل النقيع الضخمة. وأضيئت البراميل بالشموع، في أثناء رحلة هبوطها في فتحة الحفر الضيقة. واستقبلوا بكلمة أهلا وسهلا، التي يقولها عمال حملوا الشمع بأيديهم في ردهة الملح. وبحسب روايات شائعة محليا، فقد زار قيصر روسيا إنجلترا، وتناول طعام العشاء في باطن أرض شيشاير، محاطا بـ «أضواء آلاف الشموع».

«يميل البعض إلى التفكير في بريطانيا باعتبارها بلدا غريب الأطوار، فهي تتمسك بالتقاليد القديمة، والحال أنها أيضا أرض المستثمرين الذين صنعوا العصر الصناعي»

المؤلف

وأعطت الأقنية التي تصل إلى مرفأ ليفربول لشيشاير منفذا إلى السوق العالمية، واستخدم الملح كحمولة موازية على متن السفن التي قصدت أميركا لاستيراد القطن وغيره مما يلزم الصناعة البريطانية، وتورط مرفأ ليفربول أيضا في تجارة الرقيق. واحتاجت السفن



المسافرة نحو أفريقيا الغربية إلى حمولة تجارية رائجة. لقد اشترت نيجيريا ملح شيشاير حتى سنة ١٩٦٨، حين انهار اقتصادها تحت وطأة الحرب الأهلية في إقليم بيافرا.

في العام ١٨٩٠، إضافة إلى السوق الخارجية المريحة، أعطت شيشاير ٩٠ في المائة من إجمالي الملح في بريطانيا. وفي شيشاير، استطاع أي كان الوصول إلى الثروة بشراء أو تأجير قطعة أرض صغيرة قرب أي «ويش» (ورشة استخراج الملح). وكذلك كل من لديه مال يكفي لحفر ثقب في الأرض، وشراء أوعية نحاسية مسطحة يضعها على أفران توقد بالفحم. ولأن المداخن لم ترفع كفاية لتبديد الدخان والسخام، فقد عاش العمال والناس بين غيوم سود حارة. وفي ثمانينيات القرن التاسع عشر وصفت إحدى الصحف ذلك الوضع بالـ «الدخان والجمر المختنق في ويندسفور المرهقة». وفي العام ١٨٧٨ سجلت بعثة ملكية أن تلوث الدخان يخنق المزروعات المحلية.

غُرِّم صناع الملح بسبب التلوث، لكنهم لم يغيروا طريقة عملهم. وأبلغ منتج للملح هيئة تحقيق أنه يفضل أن يدفع الغرامات حتى النهاية، على أن ينقل أعماله من شيشاير. لم يوفر الملح حياة سهلة، فقد تعيّن استئجار أوعية الغلي النحاسية. وعمل الزوج والزوجة والأولاد على مدار الساعة، في نوبات متتابعة، لكي يؤمنوا الحصول على أقصى ربح ممكن. وفرض على الأطفال العمل أمام أوعية الغلي في سن التاسعة. وسعت الزوجات جيئة وإيابا بين بيوتهن والورش، متنقلات من الأعمال المنزلية إلى مشاق الملح. وامتد يوم العمل للعامل المأجور إلى ١٢ ساعة، وغالبا أكثر من ذلك. ودفع لبعضهم الأجر بحسب ساعات العمل. وحوسب آخرون بناء على الكمية التي يستخرجونها من الملح.

جاء الإصلاح ببطء. صدر قانون في العام ١٨٦٧ يحظر على النساء والأولاد العمل بين الساعة السادسة مساء والسادسة من صباح اليوم التالي. وشرع مشرفو المصانع بالاحتجاج على ظروف عمل المرأة. ووصفوه بالمنهك جسديا. وتفجرت الفضائح العامة حين كشف المشرفون عن ظروف العمل في أماكن غلي النقيع، حيث الرجال والنساء والأطفال معا، فيما الرجال عراة حتى الحزام، والنساء من دون ملابس خارجية لا تسترهن سوى ملابسهن الداخلية وأردية خفيفة قصيرة.



أدى تحقيق في العام ١٨٧٦ إلى طلب منع الفتيات، دون سن الثامنة عشرة، من العمل في ورش الملح. وناقش مفتش اسمه روبرت بايكر ضرورة تقصير يوم العمل للرجال. وأمام هيئة تفتيش، وقف ليعلن «إن الرجال لا يرون السرير، إلا ليلة السبت».

لقرون عدة، ظلت نانت ويش تتصدر إنتاج الملح في ورش شيشاير. وفي مطلع القرن العشرين، اكتشف الجيولوجيون أن أكثف طبقات للملح هي تلك التي تمتد تحت نورث ويش ووينسفورد، وأعلنوا أن سماكة صخورالملح فيها تصل إلى ٥٥ مترا، وبحد أدنى لا يقل عن ١٥ مترا، وتكرر ظهور الحفر الناجمة من انخساف الأرض، وبعد أن كانت أحداثا متفرقة في القرن الثامن عشر، باتت ظاهرة منتظمة في أواخر القرن التاسع عشر، نجت نانت ويش نسبيا، ونالت وينسفورد ونورث ويش الكثير منها. وفي كل عام تظهر حفر انخسافية جديدة في المراعي والحقول. ولقد انهارت بلدات بأكملها أحيانا، وتجمعت مياه الأمطار في تلك الحفر، مما جعلها بحيرات صغيرة. في ختام ذلك القرن، ظهرت بحيرة بصورة فجائية على مساحة تزيد على ٤٠ كيلومترا مربعا قرب نورث ويش. وأحيانا استغلت ورش الملح تلك الحفر الانخسافية، وألقت فيها بقايا الرماد والكلس، مما زاد التلوث في منطقة تختنق بدخان الفحم.

وحاول مُلاّك برك النقيع إلقاء اللوم على مناجم الملح، بالنسبة إلى ظهور الحفر الانخسافية. وأشاروا إلى ظهورها قرب حفر التنقيب المهجورة، والحال أن هذه الحجة كانت تجدي لو ظهرت في بداية زمن التنقيب في تلك المناجم. ففي أواخر القرن التاسع عشر، صار من الواضح عدم وجود علاقة بين الحفر الانخسافية وحفر مناجم الملح، وتكاثرت حوادث الانخساف بأكثر من أعداد حفر التنقيب المهجورة.

وفي المقابل، بدت العلاقة مباشرة بين زيادة إنتاج النقيع وحوادث الانخساف. وشرعت في تهديد سلامة السكك الحديد، بل وحتى الجسور. وفي نورث ويش ووينسفورد، انهارت مبان ومنازل بفعل ضعف الأرض تحتها. وفي العام ١٨٨٠، دمر أو خرب ٤٠٠ منزل في نورث ويش وحدها، وفي وينسفورد باتت الكنيسة الجديدة مهددة بالانهيار. وتكاثرت حوادث تكسر أنابيب المياه والمجاري وخطوط الغاز. واستنزف إصلاحها ميزانية البلدية. وتعرضت الدكاكين، الواحد تلو الآخر، للتصدع.

وصف مسافر عبر نورث ويش تلك البلدة بالكلمات التالية:

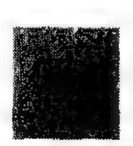
تعبر وديان صغيرة الطرقات، وتجاور المنازل التي بات الكثير منها مائلا. وينثني بعضها فوق الشوارع بمسافة تزيد على ستين سنتيمترا. وتتكئ بيوت أخرى على ما يجاورها. وتميل المداخن فتصبح خطرة. وترفض الأبواب والنوافذ أن تفتح أو تغلق بطريقة صحيحة. تحطم الكثير من إطارات النوافذ وتكسرت ألواحها. وظهرت شقوق في جدران المنازل، يصل عرض بعضها إلى عشرة سنتيمترات. وانهارت جسور الحجر الرئيسية التي تمسك ببعض الأقواس فوق الأبواب والممرات، مما يهدد بانهيار تلك الأقواس. ولجأ البعض إلى وضع بعض الدعائم لتثبيتها مؤقتا. ولا تبدو دواخل البيوت أفضل حالا. فقد تشققت الأسقف. وسقطت الأفاريز. وتجعدت أوراق الجدران. واستعصت بعض الأبواب على الفتح من دون تغيير مفاصلها. ويرتد بعضها الآخر إلى الداخل بدل أن يقفل.

(تشامبرز جورنال، ١٨٧٩).

مع الميل الإنجليزي لوصف الأمور بكلمات ملطفة، شاع وصف هذه الكارثة المتمادية بمصطلح انخساف. وصار الانخساف في شيشاير موضوعا للتنكيت في أنحاء بريطانيا، وجذب اهتمام بعض المتدينين، فذهبوا إلى شيشاير لإقامة قداديس للجموع المشدوهة بالانخسافات. وعمد بعض المبشرين للوقوف على حافة تلك الحفر، حيث ترقد بقايا البيوت المبتلعة، والتذكير بما سيكون عليه الجحيم.

وأما حقيقة الأمر، فهي أن ورش الملح «شفطت» كميات كبيرة من النقيع، وبسرعة هائلة، من تحت أراضي شيشاير فظهرت مئات حفر الملح، وتنافست بشدة في ما بينها. ولجأ البعض إلى شفط كميات إضافية من النقيع ورميها في الأقنية لمجرد حرمان منافسيه من الاستفادة منها.

تميز نقيع شيشاير بشدة تشبعه بالملح، حيث فاقت النسبة خمسا وعشرين في المائة، ويصعب عليه امتصاص المزيد من الملح حتى في أثناء مروره بين صخور الملح، ويؤدي شفطه السريع إلى اندفاع كميات من المياه العذبة لتحل محله. وتمتص هذه السوائل الملح بسرعة، لتصل إلى درجة التشبع العالية. ومع العمل القوي لورش الملح، حلت كميات ضخمة من المياه العذبة محل النقيع الأصلي. وامتصت كميات هائلة من الملح بشراهة. وبذا، أذابت الكثير من صخور الملح وأعمدته، التي كانت تسند التربة فوقها، مما أحدث الانخسافات.



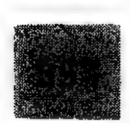
وحتى في القرن التاسع عشر، حين فهمت تلك العملية جيدا، لم يكن من الواضح من يتحمل المسؤولية عن حدوثها. إن المنطقة التي تحيط مباشرة بحفر النقيع قد تبقى متماسكة، على رغم أن أعمال شفط النقيع فيها تسبب انهيارات في التربة على بعد كيلومترات منها. وفي المقابل، فإن الحفر القريبة من أماكن الانخساف قد لا تكون السبب في حدوثه.

يمثل تحديد المذنب موضوعا قانونيا أساسيا، خصوصا أن مئات من المتضررين تقدموا بطلبات تعويض. ولأنهم لم يكونوا قادرين على تحديد خصمهم، فإنهم لم يقدروا على المضي في الإجراءات القانونية. هل يمكن أن يرفعوا دعوى ضد صناعة الملح كلها؟ ألف المواطنون لجانا وقدموا عريضة إلى البرلمان تطالب بتعويض المتضررين من الأذى الذي تسببه صناعة الملح، واستند ملاك الأراضي إلى تشريع ثابت يعطي صاحب الأرض حق التصرف بما تحتويه تحتها. ورفعوا شكاوى قضائية بدعوى أن صخور الملح في جوف أراضيهم تضررت بل سرقت. إن ما تحصل عليه ورش الملح من نقيع يذيب صخور الملح تحت أراضيهم التي باتت أيضا عرضة للانخساف.

ورد منتجو الملح بكل الثقة التي ميزت رأسماليي القرن التاسع عشر: فقد رأوا أن السكان يحصلون فعليا على تعويضات عبر المداخيل التي تجلبها صناعة الملح لهم، وأنكروا الصلة بين الانخساف وشفط النقيع، وأصروا على أنها ظواهر طبيعية يمكن أن تستمر حتى لو توقفت الورش، وتفوقت حججهم. وفي العام ١٨٨٠، رفض البرلمان عريضة التعويض.

في العام ١٨٨٧، جمع بعض المتمولين ٤ ملايين جنيه إسترليني، اعتزموا تأسيس شركة اسمها «سالت يونيون ليمتد». وضمت قائمة أولئك المؤسسين سبعة أشخاص لم يعملوا سابقا في صناعة الملح، وحاولوا شراء كل ما تنتجه بريطانيا من الملح، لينشئوا أكبر شركة صناعية في البلاد. وحذرت صحيفتا تايمز و إيكونوميست من أن عملاقا كهذا لن يستطيع احتكار صناعة ترتكز إلى مادة أولية شائعة وآلات بسيطة.

وفي شيشاير، حيث ترسخ تقليد يجعل الأفراد والشركات الصغيرة أساسا لصناعة الملح، غضب كثيرون لرؤية شركة عملاقة تشتري ورش الملح، الواحدة تلو الأخرى، وفي المقابل أحس الكثير من رواد تلك الصناعة بأن شركة «سالت يونيون» ربما مثلت حلا مناسبا في قطاع يشكو من كثرة المشاركين فيه.



والحال أن التنافس في شفط النقيع كان خطرا يهدد بإغراق الجميع حرفيا. وشجعت أسعار الملح المنخفضة خلال ثمانينيات القرن التاسع عشر، الكثيرين على بيع ورشهم.

باع أكثر من ٦٥ في المائة من منتجي الملح ورشهم لشركة «سالت يونيون». لم يكونوا كلهم من شيشاير، بل شملت القائمة منتجين من ستافوردشاير، وركشيسترشاير، شمال شرقي إنجلترا وشمال أيرلندا. وأمسكت «سالت يونيون» بنحو ٨٥ في المائة من إنتاج إنجلترا من الملح. وفي المقابل، مالت مجموعة من الخبراء إلى القول إنها اشترت كثيرا من الورش بأسعار تفوق قيمتها الحقيقية.

ولم يمنع ذلك الشركة من تحقيق أرباح مرتفعة في سنواتها الأولى. ثم دخلت عصر الانحدار الطويل. ولم تحقق أرباحا بمستوى ما جنته في العام ١٨٩٠، إلا في العام ١٩٢٠.

في العام ١٨٩١، قدمت عريضة تعويض مناطق الملح في شيشاير إلى البرلمان مجددا، ولجأت شركة «سالت يونيون» إلى الحجج التي استخدمها منتجو الملح سابقا: إن التعويضات تصل للناس عبر ما تدره صناعة الملح من فوائد، وإن حفر الانخساف تمثل ظاهرة طبيعية قد تحدث من دون وجود ورش الملح، وفي المقابل أعطت «سالت يونيون» خصومها جهة محددة لتكون في موقع المذنب، وأنفقت روابط المواطنين المحليين أموالا في متابعة تلك العريضة، وأنفقت شركة «سالت يونيون» وحاملو أسهمها مبالغ طائلة للقتال ضدها. وفازت العريضة هذه المرة. وخلال عشر سنوات، تقدمت شركة «سالت يونيون» بشكوى قضائية تطالب بتعويضات عن الانخسافات التي تحدثها الورش المنافسة في ملكياتها.

وعلى المدى الطويل... ساعد «قانون التعويض» شركة «سالت يونيون» نفسها، فقد قضى بإنشاء «هيئة التعويض عن انخسافات النقيع في شيشاير»، ومُوِّلت من ضرائب فرضت على صناع الملح كافة. وأرهقت تلك الضرائب صغار المنتجين. ولم تؤثر في كبارهم. واعتبر صغار الصناع هيئة النقيع، كما سموها، وتعويضاتها محاولة من عمالقة الصناعة للسيطرة على صغارها.

وسنت هيئة النقيع قوانين جديدة للبناء وفرضتها، على الأبنية الجديدة، شرطا للحصول على تعويضات في حال انهيارها مستقبلا. وقد بنيت المدن المنهارة باتباع أساليب هندسة المنازل التي كانت سائدة أيام حكم أسرة تيدور،

التي حكمت إنجلترا بين عامي ١٤٨٥ و ١٦٠٣، فمد لوح خشبي كبير تحت كل منزل، يتضمن كلابات يمكن وصلها إلى روافع هيدروليكية قوية، بما يضمن رفعه في حال انخسافه، تشبه تلك الروافع التي يصل عرضها إلى نصف متر، تلك التي استعملت في خفض قوارب الملح البخارية في قناة ميرسي.

يميل البعض إلى التفكير في بريطانيا باعتبارها بلدا غريب الأطوار، فهي تتمسك بالتقاليد القديمة، والحال أنها أيضا أرض المستثمرين الذين صنعوا العصر الصناعي. بنى الصناعيون الإنجليز شركات قوية، مثل «سالت يونيون»، التي مهدت لظهور الشركات المتعددة الجنسيات في عصرنا. وفي شيشاير، ظهر نوعان من الصناعيين مثّلهما عائلتا تومبسون وستابز.

تملك العائلتان كلتاهما تاريخا طويلا مع الملح في شيشاير. وتشير خارطة من العام ١٧١٠، إلى «حفرة ملح جون ستابز»، على رغم أن العائلة لا تعرف حاليا من كان جون الأول هذا، بعض أفرادها كانوا حالمين، وبنى واحد منهم منشآت ملح في جزيرتي الأتراك وكايكوس. وفي القرن التاسع عشر دخلت عائلة ستابز إلى العصر الصناعي وأرسلت أبناءها ليدرسوا الهندسة في الجامعات.

ولاحقت لعنة العمر الطويل عائلة تومبسون. ولقد أدار أعمال عائلة ستابز مهندسون يافعون من خريجي الجامعات، حيث درسوا التكنولوجيات الجديدة، وفي المقابل تولى إدارة أعمال الملح لعائلة تومبسون، شيوخ جاوزوا الثمانين عمرا، وتناقلوا الصلاحيات أبا عن جد.

امتلكت العائلتان ورش ملح قرب بلدة نورث ويش المنخسفة. وحاز بعض أفراد عائلة ستابز ورشا في شيشاير كلها. وقبيل نهاية القرن التاسع عشر، شرعت ورش الملح في الإفلاس الواحدة تلو الأخرى ، لأنها لم تقدر على منافسة الشركات الكبرى. وفي سبعينيات القرن نفسه، نسق الأخوة ستابز أعمالهم، ثم باعوا ورشهم كلها لشركة «سالت يونيون» في العام ١٨٨٨، وانضموا إلى هيئتها الإدارية. وفتحوا ورشا جديدة في البلاد كلها. وفي العام ١٩٢٣، اشتروا ورش الملح في نيو شيشاير، بالقرب من نورث ويش.

لم تعمل عائلة تومبسون بشكل مختلف كثيرا. ففي العام ١٨٥٦، شرعوا في تأسيس شركة «ألاينس سالت وركس»، عبر بدء أعمال حفر خلف فندق «ريد ليون»، وتمسكوا ببقائهم عائلة مستقلة، ثم باعوا شركة «ألاينس سالت وركس» إلى شركة «سالت يونيون» في العام ١٨٨٨، ثم بدأوا مجددا في أعمال

الحفر، قرب فندق «ريد ليون». وأسسوا شركة «ليون سالت وركس»، وحينها، ركزت التكنولوجيات الجديدة على إيجاد الملح وجلبه إلى سطح الأرض. وبعد ذلك، يستمر العمل بالأساليب نفسها المستمرة منذ أيام الرومان، فيغلى النقيع ويبخر في مراجل. ولقد تضخم حجم المراجل بحيث صارت أكبر من نظيراتها في العصر الروماني التي لم تزد مساحتها على المتر المربع. صنع آل سامبسون مراجل بطول تسعة أمتار وعرض ستة أمتار. واستعملوا الفحم لتسخين فرن حديدي ضخم ذي أربعة أبواب. وفي القرن التاسع عشر، كانت الأنابيب المصنوعة من تجويف جذوع الأشجار قيد الاستعمال. وما عدا ضخامة المراجل، واستخدام الفحم بدل الأخشاب في وقودها، ظلت عملية استخراج الملح التي وصفها جيورجيوس أكريكولا في كتابه دي ري ميتاليكا (١٥٥٦) على حالها باعتبارها النموذج الأوروبي المعتمد في استخراج الملح على يد مهندس المناجم هربرت هوفر، الذي سيصبح لاحقا رئيسا للولايات المتحدة، وزوجته لو هنري هوفر.

برع صناع الملح في شيشاير في صنع أنواع عدة من الملح، بما يتناسب مع تنوع زبائنهم وأسواقهم. وأنتجوا معظمها عبر التحكم في زمن الغلي. وأنتجوا ملح الألبان من خلال الغلي السريع، الذي يعطي بلورات صغيرة تناسب استعمالها مع الزبدة والجبنة. واستطاعوا تقليد الملح البحري الكبير البلورات عبر عملية غلي بطيئة أعطت «ملح الأربعة عشر يوما»، وقد شحن إلى غرمسبي ليستعمل في تمليح سمك القد. أما قوالب الملح الصلبة، التي تسحق لاحقا، فقد سميت «ملح لاغوس» لأنها شحنت إلى أفريقيا الغربية، وقد اعتادت تلك السوق الأفريقية كيل الملح بالحجم وليس بالوزن، فصنعت له ورش شيشاير ملحا ببلورات كبيرة ولكنه خفيف الوزن.

ومع حلول العام ١٩٠٥، ذهب جايمس ستابز إلى ميتشيغن ليدرس عن «مرجل تبخير» جديد، وقد ارتكز عمل هذه الآلة على التبخير بالتفريغ الهوائي، لأن خفض الضغط الجوي يخفض درجة الحرارة التي يتحول عندها الماء بخارا، لذا يغلى الماء للحصول على البخار الذي يسخن غرفة تسمى غرفة التبخير، ثم ينقل البخار إلى غرفة تبخير ثانية، ولا تصل الحرارة في تلك الغرفة إلى درجة عالية لأن الضغط الجوي فيها منخفض، مما يجعل الماء يغلي بسرعة، ثم ينقل البخار كله إلى غرفة تبخير ثالثة، وتؤدي هذه الطريقة إلى خفض كمية الحرارة اللازمة

لتبخير السائل، بحيث تعمل الغرف الثلاث بالوقود المستخدم لتسخين الغرفة الأولى، ومثلت هذه الآلة حلا لأحد أقدم المشاكل في صناعة الملح، تلك التي حلها الصينيون باستخدام الغاز، وهي تكلفة الوقود.

استعملت ورش السكر في ليفربول هذه المراجل البخارية منذ العام ١٨٢٣، وقد أدخلها ويليام فورنيكال، مستعملا حرارة البخار في تكرير السكر، وفي العام ١٨٨٧، أدخل التبخير بالتفريغ الهوائي إلى صناعة الملح، عبر ورشة جوزيف دونكان في سيلفر سبرينغز بولاية نيويورك. ويعتمد عمله على مرجل يغلي النقيع ويحوله بخارا، ثم يضخه إلى خزان تتكون بلورات الملح فيه، وعند وصولها إلى الحجم والوزن المطلوبين، فإنها تترسب وتهوي إلى القعر، إذا كانت البلورات أكبر مما ينبغي، فإنها تبقى في النقيع السائل. وأما البلورات الأصغر من اللزوم، فإنها لا تترسب أبدا. وللمرة الأولى في التاريخ الطويل للملح؛ يصنع ملح من بلورات بحجم متساو.

ينقل البخار من الخزان الأول ليستعمل في تسخين الخزانين الثاني والثالث، وحاليا، يمكن تسخين ٦ أو ٧ خزانات بواسطة البخار الذي يصدر من غلي النقيع في الخزان الأول.

في ثلاثينيات القرن العشرين، استوردت عائلة ستابز أول مرجل للتبخير بالتفريغ الهوائي لتستعمله «نيو شيشاير سالت وركس». ومثلت تلك الآلة بأبراجها الثلاثية وعوارضها القائمة ونحاسها اللامع وآلات القياس فيها، آية في حسن التصميم الهندسي. واستمر آل ستابز في استعمال المراجل الكبيرة القديمة لفترة من الزمن، للحصول على ملح ببلورات كبيرة. ومع الزمن، لم تستطع المراجل القديمة الصمود في وجه الآلات الجديدة. وجددت تلك الآلات في الخمسينيات والتسعينيات من القرن العشرين. واستمر ستابز، إضافة إلى شركة «سالت يونيون»، ضمن الثلاثي الصامد لصناعة الملح البريطاني.

كل من يصنع خبزا يجد نفسه مضطرا للتعامل مع كميات من الملح.

فأي ملح يجدر استعماله؟ لنضع جانبا ملح مالدون الشهير الذي صنعته مقاطعة إيسكس في الساحل الشرقي، لأنه أقرب إلى السلعة الكمالية.

لا يوجد ملح بحري في إنجلترا أو إسكتلندا. لذا أفضل استعمال ملح صخور شيشاير، الذي يباع بسعر جنيه ونصف لكل قطعة كبيرة، وبجنيهين للكيس، وستة جنيهات لكل نصف كيلو معبأ في أوان بلاستيكية، واعتبر



الأخير الأفضل. تنتج هذا الملح شركة أنجرام تومبسون القديمة في ليفربول، (لنتذكر ملح ليفربول الذي يرد ذكره في كتب الطهو من القرنين الثامن عشر والتاسع عشر)، من ورشها في نورث ويش. وتضعه في عبوات بسيطة. وتبيعه بالجملة بسعر مناسب. فإذا كنت تدفع كثيرا للحصول على صخور الملح أو الـ «بلورات»، فذلك بسبب تدخل الوسطاء الذين يشترونه بكميات كبيرة، ويبيعونه للجمهور بسعر مرتفع.

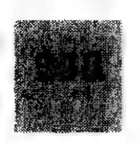
(اليزابيث ديفيد، الخبز الإنجليزي والطهو بالخميرة، ١٩٧٧).

على رغم إفلاس الورش المطرد حولهم، استمر آل تومبسون في العمل وفق الطرق القديمة. أرسلوا صخور الملح إلى تلامذة المدارس ليصنعوا منها منحوتات. وفي أعياد الميلاد دأب العمال على غمس الأغصان في مراجل النقيع لكي تتكون حولها بلورات الملح. ووصولا إلى ستينيات القرن العشرين، وظفوا عمالا ليثبتوا المسامير يدويا في أثناء عمليات إصلاح المراجل القصديرية، واستعملوا محركات بخارية لضخ النقيع، وفي أواخر تلك الستينيات، دمرت حرب بيافرا في نيجيريا، ووضعت حدا لآخر أسواقهم في العالم.

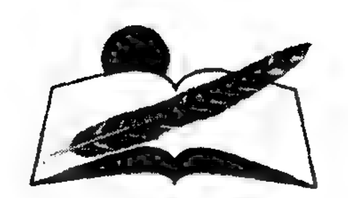
لقد واجهت مسألة الاختيار بين الأساليب الصناعية واليدوية، الكثير من الفنانين، وعند نقطة معينة يصبح الاختيار مستحيلا. إذا صارت الأعمال غير مجزية، فإنها لا تجذب من الاستثمارات ما يكفي لتجديدها، وقد وصل آل تومبسون إلى هذا المصير... تعلقوا بالأمل لأكثر من عشر سنوات، من دون تحقيق أرباح، وفي العام ١٩٨٦ استسلموا.

تعتبر شيشاير حاليا جزءا من الريف الإنجليزي الأخضر، وتوشي المراعي بقع صفر وزهرية حيث الأزهار البرية والحواجز التي تحد كروم العليق، ويسبح الأوز بين أدغال قصب تتكاثر فوق الأقنية غير المستعملة. يصعب تصديق أن هذه السماء، قبل ١٠٠ سنة فقط، كانت سوداء بدخان الفحم، وأن الأفق كان مملوءا بالمداخن، والتربة ملوثة بنفايات رماد المراجل الصفصف الأبيض.

يكتب أهالي المنطقة لورش آل تومبسون سائلين عن الملح الذي كان يعبأ في براميل خشب صغيرة، ويجفف ليصبح كتلا، ويسمونه الملح المتجمع، ويقولون إنه أفضل لطبخ الفاصوليا، ولتمليح اللحم. لكن ذلك الملح لم يعد موجودا.



لقد اشترى مجلس فال بوره الملكي الموقع. وأسس فيه جمعية خيرية، تحاول الاستفادة مما تبقى من ورش النقيع بتحويلها متحفا. وتجاهد للحصول على التمويل، لأن الحفر الانخسافية تحيط بها. وتتسلل بقرات كسولة لتجتر في تلك الحفر التي تغطيها الأعشاب والنباتات الدغلية وبعض أنواع الزهور البرية. ومن حين إلى آخر يحصل خسف ما ولو بسيطا. ويعتقد كثيرون أنه سيأتي يوم تخسف فيه ورش نقيع آل تومبسون وتختفي في الأرض.





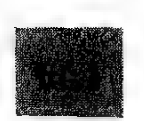
21 الملح والروح العظيمة

عاشت الهند في القرن العشرين تحت إدارة استعمارية من النوع الذي رفضه الرئيسان الأمريكيان توماس جيفرسون وجايمس ماديسون. ومثلت استعمارا كان يثير غضب رجل مثل جون أدامز، الذي يعتبر من طليعيي دعاة استقلال أمريكا، أيضا. وقد أثار ذلك الاستعمار غضب أكثرية الهنود. فبالنسبة إلى الإنجليز لم يكن الاقتصاد الهندي سوى وسيلة لإغناء بريطانيا العظمى. وأديرت الصناعة في الهند لفائدة رجال الأعمال الإنجليز في ميد لاند. وأدير الملح الهندي لمصلحة شيشاير.

ومثلت الهند دائما استثمارا تجاريا للإنجليز الذين ما كادت أقدامهم تطأ شبه الجزيرة الآسيوية، حتى وضعوها بيد شركة تجارية خاصة: شركة الهند الشرقية، ذات الصيت الذائع. وأُسست تلك الشركة في العام ١٦٠٠، بمرسوم ملكي من إليزابيث الأولى. وتصرفت تلك الشركة، على رغم كونها مشروعا خاصا، وكأنها أمة كاملة. فصكت عملتها الخاصة، وسيرت موظفيها بالطريقة التي ارتأتها مناسبة

«في ١٢ مارس ١٩٣٠، خرج غاندي و٧٨ من معاونيه من معتزلهم، واعتزموا بدء مسيرة على الأقدام، للوصول إلى البحر عند داندي، حيث سيواجهون القانون البريطاني، ويستخرجون الملح»

المؤلف

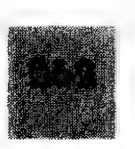


لها، وشكلت جيشها وأسطولها الخاصين، وأعلنت الحرب، وناقشت بنود السلم، مع أمم أخرى، شرط ألا يكونوا مسيحيين. اشترت الشركة أملاكها الهندية الأولى في العام ١٦٣٩. ولم تزد على شريط ساحلي ضيق. وفي نهاية القرن عينه، بنت مدينة كالكوتا. وأفضت سلسلة من المعارك بين فرنسا وإنجلترا إلى إعطاء البريطانيين السيطرة على الهند. وحازت شركة الهند الشرقية السيطرة على معظم تلك البلاد.

أنشأت الشركة نظاما بيروقراطيا معقدا، يديره مدنيون يقبضون أجورا مرتفعة. لم يوضع أي هندي في منصب عال، وفي القرن التاسع عشر، حكمت شركة الهند الشرقية أكثر من نصف الهند، وتركت الباقي ليحكمه أمراء محليون كانوا مجرد دمى بيد البريطانيين. وفي العام ١٨٥٧ ثار الهنود، وفي السنة التالية، بعد أن أخمد الجيش البريطاني الثورة، وضع التاج البريطاني بيده معظم الحكومة المحلية، وسحبها من يد شركة الهند الشرقية.

قبل أن يصطنع البريطانيون عوائق أمام التجارة، تمتعت الهند بملح وصلها بوفرة، وبأسعار معقولة. وتضم أراضيها مناطق محرومة منه، لكن تمتد بينها حقول ملح طبيعية تتألف من صخوره الضخمة وسواحل بحرية طويلة وبحيرات ملح كبيرة، وحازت تقليدا عريقا في استخراج الملح والاتجار به. وتحتوي ولاية البنجاب على صخور هائلة من نوع فائق النقاء، لكن التقاليد الدينية الهندوسية جعلت الناس لا يثقون بملح الصخور ولا بالذي يستخرج بواسطة غلي النقيع. وفضل الهنود دائما الملح الذي يترسب قرب البحر، بفضل عملية التبخيرالشمسي، لأسباب دينية وكذلك لأنه متوافر. وعلى الساحل الغربي، قرب ما يعرف اليوم بالحدود مع باكستان، وكذلك على الساحل الشرقي قرب كالكوتا، انتشرت مصبات الأنهر، التي تحوي مستنقعات تبخر الشمس مياهها، مخلفة طبقات من الملح.

على الساحل الغربي، في غوجرات، صنعت تلك المادة منذ خمسة آلاف سنة على الأقل، في منطقة ران في ولاية كوتش، التي تمتد على مساحة نحو عشرين ألف كيلومتر مربع، ويغطي البحر المستنقعات، وتفيض عليها الأنهار في مواسم المطر في شهري أغسطس وسبتمبر. وفي ديسمبر يشرع الملح في الظهور بمساعدة رياح شتوية جافة تأتي من الشمال.



وعلى الساحل الشرقي تمتد منطقة لإنتاجه تعرف باسم أوريسا، لمسافة تزيد على ٧٠٠ كيلومتر طولا، وبما يتراوح بين ٢٢ و١٣٢ كيلومترا عرضا. وتتمتع طبيعيا بالشروط المثالية لإنتاج ملح بحري. وتغمر سهول الملح، التي تسمى كهالاري، بمديين ربيعيين يشبعان تربتها به عند تبخر المياه. ويعرف النوع الذي ينجم عن التبخر بأشعة الشمس، باسم كارتاش. وينتج نوع ثان، اسمه بانغا، بمزج رمل البحر مع مائه ثم غليه. كان الملح مصدرا متجددا، مما جعل تلك البقعة من الأرض مثالية لإنتاجه، وعلى حساب كل شيء آخر. وفي أوريسا استطاع حتى أفقر الفلاحين استخراجه في كهالاري، سواء لبيعه أو استعماله.

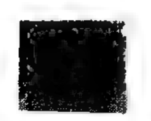
وغالبا ما عمد صناع الملح إلى تفريغ الحقل أو الكهالاري، من النباتات والعشب والجذور، ولعمق سنتيمترات عدة، ثم يرصونها حول جنبات الحقول كالسدود.

وقد ركبوا صمامات لإدخال ماء البحر خلال المد، فيتشرب الرمل الملح. وفي الربيع يأتي المد الثاني، ويمزج البحر مياهه مع رمال مالحة، مما يعطي نقيعا كثيفا يوضع في أوان فخارية طويلة، وترصف مائتان منها فتصبح على هيئة أتون. وجعل صناع الملح للأتون فتحات من الشمال والجنوب، بحيث تسعر الريح النيران، ويتبخر النقيع، فيعاجله عمال متخصصون (مالانجيس) بإضافة المزيد من النقيع إليه. وتستمر العملية إلى أن تمتلئ الأواني الفخارية بالبلورات البيض إلى ثلاثة أرباعها، ثم تجمع في أكوام لتجففها الريح. ويغطيها المالانجيس بالقصب. وتعطي هذه العملية ملح بانغا الأبيض، الذي يعتبره البعض الأفضل هنديا، ومع ذلك فإنه لا يكلف كثيرا.

وتلهفت المقاطعات المجاورة على البانغا، وشحن إليها عبر نهر ماهانادي وفروعه. وجاء التجار إلى أوريسا لشراء الملح، أو لمبادلته مع منتجات مثل القطن والأفيون، والماريجوانا والحبوب، وقد حملتها عربات تجرها الثيران من قلب الهند.

تاجر كل بريطاني في البنغال بملح أوريسا، واحتاجوا إلى كميات كبيرة منه لصنع ذخيرة لحروبهم مع فرنسا في القرن الثامن عشر. إن قسما مهما من الملح استخدم في صنع البارود جاء من أوريسا.

في معظم الهند، فرضت ضرائب خفيفة على تلك المادة، منذ أقدم العصور. وفي أوريسا، فرض الماراثاوي، الذين حكموا أقاليم كثيرة في الهند قبل الاحتلال البريطاني، ضريبة صغيرة على الملح الذي ينقل تجاريا عبر تلك المقاطعة، ولأن تلك التجارة كانت كثيفة، درت تلك الضريبة المعتدلة أرباحا



جيدة، مما جنب فرض ضرائب عالية كان من شأنها ضرب الأسعارالتنافسية للملح في أوريسا. وفي مقابل هذا الدخل، رعى الماراثاويون تلك التجارة ورواجها. وتذكّر أعمال الماراثاوي تجاه أوريسا بالمثل الصيني: «إن حكم الدولة يشبه طهو سمكة صغيرة، يجب أن تتم أمورها كلها بلمسة خفيفة».

لم يمارس البريطانيون تلك اللمسة الخفيفة في حكم الهند ولا في الطهو، ففي أواخر القرن الثامن عشر ضاعفت شيشاير إنتاجها للملح، وسعت بقوة لكسب أسواق خارجية. وافترض أن الإمبراطورية في إمكانها إيجاد تلك الأسواق، ولم يكن باستطاعة ملح ليفربول منافسة السعر المنخفض لنظيره من أوريسا ولا نوعيته. في العام ١٧٩٠ طلب البريطانيون إذنا لشراء كل ملح أوريسا، ورفض طلبهم من قبل راغوجي بهونسلا، الحاكم الماراثاوي لأوريسا، الذي أدرك أنهم يحاولون إزاحة ملحها للحفاظ على الأسعار المرتفعة لمنافسه البريطاني، ورد البريطانيون على الرفض بحظر ملح أوريسا في البنغال.

والحال أن ما يفصل أوريسا عن البنغال لم يكن سوى غابة كثيفة تصعب حراستها. وتمثل الأثر الأول للحظر في ظهور عصابات منظمة لتهريب الملح، وسرعان ما أغرقت البنغال بملح أوريسا الرخيص. ولم يتمكن الملح البريطاني من منافسته، وفي العام ١٨٠٣، وبذريعة محاربة عصابات التهريب، احتل الجيش البريطاني أوريسا ثم ضمها إلى البنغال.

في ١ نوفمبر من العام ١٨٠٤، وبواسطة القانون صار ملح أوريسا احتكارا بريطانيا، وحظر بيعه على القطاع الخاص، وأجبر الذين يملكون كميات منه على بيعها للحكومة بسعر محدد، وحُظر نقله وحُصر تموين السفن بالملح اللازم للبحارة في سفرهم الطويل بالتموين البريطاني. وخلال عشر سنوات، أصبح إنتاج الملح محظورا على الجميع سوى الحكومة البريطانية، واعتمدت السلطات على نظام من المخبرين لمنع الاتجار به سرا.

جاءت البوادر الأولى للمقاومة في أوريسا من حكام السواحل (زيمندارات) الذين تحطمت سلطتهم بتدمير صناعة الملح. فقبل الاحتلال البريطاني، كان مالانجيو شمال أوريسا تحت سيطرة الزيمندارات، الذين جنوا أرباحا كبيرة من بيع ما يصنعه المالانجيون من ملح مقابل ضرائب صغيرة. ودفع العمال أجورا كبيرة للزيمندارات لقاء استئجار السهول الساحلية واستخدامها في صنع الملح، ودفع قسم من الإيجار على هيئة إمدادات من الملح لتسد احتياجات بيوت الزيمندارات.

وعلى رغم ذلك، عاش أولئك العمال بصورة أفضل مما آلت إليه أمورهم بعد الاحتكار البريطاني له في العام ١٨٠٤. ودفع البريطانيون أموالا لقاء ما سينتجه المالانجيون من ملح في المستقبل بعد تحكمهم بالأسعار، وأدى الأمر إلى تفاقم تدريجي في دين المالانجيين للبريطانيين، واضطر المالانجيون للعمل لدى البريطانيين لتسديد تلك الديون، وباتوا في حكم العبيد لدى إدارة الملح البريطانية، ومات الآلاف منهم سنويا بسبب الأوبئة، وخصوصا الكوليرا.

ومنذ البداية، قاوم الزيمندارات سياسة الملح البريطانية، وحرضوا المالانجيين على عدم التعاون مع البريطانيين، ولجأ بعض المالانجيين لصنعه سرا، واعتقل المئات منهم. وفي العام ١٨١٧ اندلعت ثورة هاجم خلالها المالانجيون ورش الملح ومكاتبه، وطاردوا العملاء.

بعد فشل تلك الانتفاضة أوقف السكان المحليون المقاومة العلنية، وانخرطوا في صنع الملح وبيعه سرا، واستطاعت بعض العائلات إعالة نفسها بهذه الطريقة.

وبالعودة إلى إنجلترا، شاع أمر غضب الهنود من سياسة الملح البريطانية، وورد ذكرها في أحد كتب الطهو:

> ***إن إحدى أكبر المآسي التي يشكو منها الفقير هي حاجته إلى الملح. إن كثيرا من انتفاضات الهندوس وتمرداتهم ترجع إلى سياسة لئيمة وغير عادلة تمارسها احتكارات الملح التي تديرها شركة الهند الشرقية، وعندما يفكرون في مضاعفة ثرواتهم، يرى القابضون على زمام تلك الشركة أن من الأفضل لو أنهم استطاعوا شراء كل الملح، في كل مرفأ وسوق.***
>
> **(ماري إيتون، القاموس العالمي الشامل للطاهي ومدبرة المنزل، ١٨٢٢).**

وفي مطلع القرن التاسع عشر، أنشأت شركة الهند الشرقية نقاط مراقبة جمركية عبر البنغال، في محاولة لوقف التهريب ولجباية ضرائب الملح المجزية. وفي العام ١٨٣٤ عين جي أتش سميث مفوضا للجمارك، وعرف بحماسته الفائضة، واستمر في منصبه عشرين عاما وعمل على توسيع النظام ليصبح «خط الجمارك» حول البنغال، وفرض ضريبة على انتقال الملح عبر ذلك الخط. وأسقط الضرائب عن مجموعة من السلع الأخرى مثل التبغ، لكي يركز الضباط اهتمامهم على وقف تهريب الملح. وحاز ضباط الجمارك المزيج السيئ المعتاد من الصلاحيات الكبيرة والرواتب المنخفضة، ووُهبوا

بدلات مالية عما يمسكون به من ملح مهرب. وأُعطوا صلاحيات لاحدود لها في البحث والتفتيش والتوقيف. ولم يكن مفاجئا أن تنتشر في أوساطهم الرشوة وأشكال الفساد الأخرى . وفي أربعينيات القرن التاسع عشر، تزايدت حماسة شركة الهند الشرقية لتدعيم خط البنغال، ومدت سياجا شائكا بارتفاع ٤ أمتار وبسماكة ٣ أمتار، على طول الجانب الغربي من البنغال، لمنع التهريب. وأمسكت الحكومة بزمام الأمور في الهند بعد «تمرد»، بحسب وصف المصطلح الرسمي في العام ١٨٧٥، وعمدت إلى مد خط الجمارك ليتلوى كالحية بطول نحو خمسة آلاف كيلومتر، عبر الهند: من الهمالايا إلى أوريسا. وتكوَّن سياج الفصل من مزيج الصبار والسنط والقصب، وبات عصيا على الاختراق، إلا عبر البوابات التي يحرسها ضباط الجمارك.

في البداية، وبعد إحكام سيطرتهم التامة، حاول البريطانيون إنتاج ملح أوريسا وبيعه في البنغال، بالسعر الذي يرتأونه. وأخلوا أرض الغابات في المنطقة الساحلية، لكي يوسعوا منطقة إنتاجه. وسرعان ما ثار قلق التجار البريطانيين حيال المنافسة في تلك السوق، وضغطوا على البرلمان ليخفض إنتاج الملح في أوريسا. وفي العام ١٨٣٦، عُدِّلت الجمارك المحلية عليه بحيث تساوي الجمارك على الملح المستورد، ولم تعد الحكومة مهتمة بمصدره، ما دامت الضريبة متساوية.

لم يستطع الملح المحلي المنافسة، وتعيَّنت عليه مكافحة البيروقراطية المعقدة والمعيقة. لم يرج بالشكل الملائم، ولذا تعيَّن حفظه في مخازن قرب كالكوتا، مما عرضه لخطر الاختلاس، وردت الإدارة الاستعمارية البريطانية بالحد من إنتاجه في أوريسا، وحتى بإغلاق بعض الورش، وادعت أن ملح أوريسا أقل نوعية ومكلف. وفي العام ١٨٤٥، أمرت الحكومة الاستعمارية بخفض الإنتاج السنوي للملح ليصل إلى نصف ماكانه في السنة السابقة.

وكتب إيه إم ميلز المفوض في أوريسا إلى الإدارة الاستعمارية محذرا من أن خفض إنتاج الملح سيحرض فلاحي أوريسا ضد البريطانيين، لأنهم لا يعرفون ممارسة أي نشاط اقتصادي آخر.

وحتى في أحسن أزمانهم، عاش المالانجيون دوما في قرى قريبة من حقول الملح، وعملت العائلات كلها، رجالا ونساء وأطفالا، في تلك الحقول.

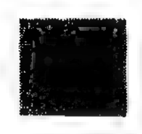
أنحى البريطانيون باللائمة على المالانجيين بالنسبة إلى ما يفقد منه في أثناء النقل والتخزين، مع العلم أن هؤلاء العمال لا شأن لهم بالنقل ولا بالتخزين. حاول بعض تجار الملح الضغط على الحكومة لدفع المزيد من الأموال لمنتجيه، وردت الأخيرة بخفض ما تدفعه، سعيا وراء تقليص الإنتاج.

تعيَّن على البريطانيين الحفاظ على الغابات قرب سهول الملح، باعتبارها مصدرا للوقود الخشبي. وبما أن بعضها أزيل لتوسيع مساحات تلك الحقول، فقد ارتفعت نسبة توافر الأسود والنمور والفهود والدببة فيها. وفي النتيجة، زادت خشية المالانجيين من الغابة، بحيث رفضوا الدخول إليها لقطع الأشجار. وفي خريف ١٨٤٦ وحده، قتلت النمور ٢٢ مالانجيا. وضعت إدارة الملح وتجاره جائزة لكل من يأتي برأس حيوان مفترس، وقد وصفت تلك الجائزة بالكبيرة ماليا، الا أنها لم تؤد إلى خفض عدد الحيوانات الشرسة.

في العام ١٨٦٣، أعلنت الحكومة البريطانية عزمها على وقف إنتاج الملح محليا. وطلبت من صناعه إنهاء أعمالهم في أسرع وقت ممكن. وأدى توقف تلك الصناعة إلى مجاعة في أوريسا في العام ١٨٦٦، حصدت أرواح الكثير من المالانجيين، نظرا إلى انعدام أي وسيلة أخرى لتدبر عيشهم. وسببت السياسة الحكومية نقصا في الملح في البنغال.

حاول البريطانيون مواجهة تلك الوقائع بإنشاء مصنع لإنتاج ملح الكارتاش. وهدفوا من ذلك إلى توفير تلك المادة للسكان، وكذلك توفير بعض الأعمال لهم. ونجح المسعى إلى حد أن ملح ليفربول لم يعد قادرا على المنافسة هناك، ولذا أغلقت الحكومة المصنع في العام ١٨٩٣. لم يكن مسموحا بالتجاوز على الملح الملكي قط.

بعد إغلاق المصنع، جاع المالانجيون، بينما رقدت مادة عيشهم الرئيسية تحت أقدامهم، في طبقات لامعة تنتظر من يلتقطها. والحال أن القوانين منعت حتى كشط الملح عن سطح التربة، تحت طائلة عقوبات قاسية. ومنع شعب أوريسا من أي نشاط يتصل بالملح، وأرغم الرجال على ترك زوجاتهم وأطفالهم جياعا، ليعملوا في مناطق أخرى من الهند، وعاشوا في ظل تراكم الأجساد تحت شروط صحية بائسة، وصارعوا بشراسة للحصول على أعمال جسدية قاسية لجمع بعض المال وإرساله إلى أسرهم. ومع هجرة المالانجيين من أوريسا، بات كل من فيها جائعا ومحروما من الملح.



في فبراير ١٨٨٨، عُقد أول تجمع شعبي للاحتجاج على سياسة الملح في أوريسا، ونظمه حزب أوتكال سابها السياسي في كاتاك (مرفأ على نهر ماهاندي)، وأشار التجمع إلى أن الهنود مرهقون بضرائب تفوق نظيراتها في بريطانيا بثلاثين مرة. ووصف ضريبة الملح بأنها «عبء جائر ذو طابع إمبريالي»، لأنها فرضت على ملح مستورد بالكامل، وحض الحكومة على رفع ضريبة الدخل، وتوفير الأموال بالتوقف عن استيراد اختصاصيين من الخارج للقيام بأعمال مدنية، ورأى أن ذلك من شأنه تعويض الحكومة عما قد تخسره من وقف ضريبة الملح.

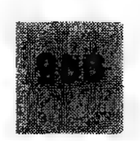
في مطلع القرن العشرين، هوجمت سياسة الملح البريطانية من قبل المشرعين في الأقاليم الهندية. وفي ١٩٢٣، اقترحت الحكومة مضاعفة ضريبة الملح لسد العجز في الميزانية. ورفض المجلس التشريعي الهندي تأييد ذلك الاقتراح، ولم يأبه البريطانيون وأقرت الضريبة بتشريع من اللورد ريدنغ، نائب الملك. وفي العام ١٩٢٧ صوَّت المجلس التشريعي لخفض ضريبة الملح إلى النصف، على رغم تعالي الأصوات بإزالتها كليا ولم تستجب الحكومة البريطانية.

طلب باندت نيلاكانثا داس، عضو المجلس التشريعي، بعث صناعة الملح في أوريسا، وإزالة ضريبته. وادعت الحكومة أن تلك الضريبة هي الإسهام الوحيد الذي يقدمه الفقراء للدولة، ولم تأخذ الحكومة البريطانية الأمر على محمل الجد. وأكد اللورد وينترلون، الوزير المفوض في الهند، للحكومة البريطانية أنه لا يوجد سبب للقلق من قضية الملح، ولم يوافقه كل من في إنجلترا. ففي البرلمان حاجّ السير هنري كريك أن ضريبة الملح تسبب معاناة جدية في الهند، مما يولد اضطرابات مدنية. واقترح البعض أن عائدات ضريبة الملح لا تساوي المخاطر الناجمة عنها. وحذر نواب حزب العمال أن ضريبة الملح قد تؤدي إلى تكرار التجربة الإيرلندية في الهند.

في العام ١٩٣٠، بدت أوريسا على شفا ثورة وشيكة.

لذا، وعلى عكس الاعتقاد الشائع حاليا، لم تكن فكرة جديدة أن تركز الثورة على الملح، ولعل الجديد تمثل في أن تلك الفكرة أضحت في عهدة رجل أصيل تماما، اسمه موهانداس كارامشاند غاندي.

ولد غاندي في ٢ نوفمبر ١٨٦٩، في بورباندار، وهي بلدة ساحلية وعاصمة لإمارة تحمل الاسم نفسه في شبه جزيرة غوجرات. ولم تكن البلدة بعيدة عن ران في ولاية كوتش، ولذا اختار غاندي هذا القسم من البلاد ليبدأ منه ثورته، وليس أوريسا على الشاطئ المقابل، وردد كثيرا أنه يشعر بالقرب من صناع الملح في غوجرات.



وقد ترعرع في بورباندار، ولم يكن على اتصال مباشر بالمالانجيين. لقد انتمى إلى طبقة الفيسيا، التي تحتل منزلة وسطى بين الحكام والعمال، ويعني اسم غاندي السمان. ولقد شغل جده وأبوه وعمه منصب رئيس الوزراء لدى أمير بورباندار، ومال حكام تلك الإمارة الصغيرة إلى الشفقة على الناس، ومارسوا صلاحياتهم بطريقة عشوائية وخدموا البريطانيين بتذلل، ومازال المنزل الصغير الذي تربى فيه موهانداس شاخصا عند حافة المدينة، يشهد على افتقار رئيس وزراء بورباندار إلى الثروة والجاه. وتزوج موهانداس في سن الثالثة عشرة بطريقة تقليدية، ودام زواجه ٦٢ عاما، واشتهر بإيثاره العيش البسيط وبنكران الذات، ولم يتوصل إلى ذلك بسهولة، وحارب تفلتات الشهوة في الجنس والطعام، وكسر الوصايا الدينية لعائلته بأن أكل اللحم، آملا في أن يجعل ذلك منه ضخما وقويا مثل المفترسين البريطانيين.

كان غاندي رجلا ضامرا، وذا شغف بأشياء خاصة، وصاحب نظريات غريبة في الجنس والأكل والجسد. وعلى رغم تقدمه في السن، فإنه خاض «تجارب» مع يافعات. فقد طلب منهن أن يرقدن عاريات طوال الليل ليختبر قدرته على الامتناع عن الجنس. واشتهر بحس دعابة غريب، فعندما سئل كيف يفكر في الحضارة الغربية، أجاب: «أعتقد أن تلك ستكون فكرة عظيمة»!

ولم يؤيد غاندي فكرة تفوق الحضارة الشرقية وقال: «من الغباء أن أعتقد أن روكفلر هندي سيكون أفضل من روكفلر أمريكي».

وتأثر بجذوره الهندوسية، إضافة إلى اليانية، التي ظهرت في الهند في القرن السادس قبل الميلاد. تحرم اليانية قتل أي مخلوق، ويكمم كهنتها أفواههم لكي يتأكدوا من عدم قتل أي حشرة قد تدخلها مصادفة.

سافر إلى الخارج. ودرس القانون في لندن، وزار باريس، ولدى رؤيته برج إيفل الجديد قال: «أعتقد أنه برهان جيد على أننا جميعا أطفال تفتنهم الأشياء الطريفة».

في جنوب أفريقيا، قاد حركة للمطالبة بالحقوق المدنية للهنود وسجن. وفي زنزانته قرأ كتاب العصيان المدني لديفيد ثورو، وأثر فيه الكتاب بقوة، إضافة إلى البوذية واليانية، وشده قول ثورو: «إن الالتزام الوحيد الذي من حقي اتباعه هو أن أفعل دائما ما أفكر أنه الشيء الصحيح».



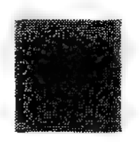
وقلل خصومه من شأنه دائما، ولم يبد ممكنا أن تتبع الملايين رجلا غريب الأطوار. لقد التزم اللاعنف خلال ممارسة العصيان المدني، ولم يَمِل إلى عبارة «المقاومة السلبية»، ولم يبد أنها على مستوى اللاعنف. وآمن بأن الخصم يجب أن يواجه بحيث لا يحس أنه أهين أو هزم، وقال إنه يسعى إلى «تجريد خصمه من الخطأ»، وبحث عن اسم لحركته وتقبل الاسم الذي اقترحه ابن عمه ماغنلال غاندي عليه: ساداغراها التي تعني الصلابة في الحق. وغيَّر موهانداس سادا إلى ساتيا، التي تعني «الحقيقة»، وهكذا اختار غاندي أن يقاوم بواسطة ساتياغراها: قوة الحقيقة التي آمن بأنها سترفع شأن طرفي الصراع.

وفي أفعاله كلها أظهر غاندي ثقة داخلية، وبدا متأكدا من عدالة قضيته، وأنها ستنتصر لأنها محقة. وجعلته ثقته الداخلية الهادئة رجلا يضج بالمفاجآت المستمرة، فيتخذ دائما قرارات مفاجئة، ويغير من مسار العمل باستمرار. وعند اندلاع الحرب العالمية الأولى، أعلن هذا المسالم المقاوم للاستعمار البريطاني دعمه للمجهود الحربي الإنجليزي، مما أذهل مؤيديه. وفيما أظهر تكرارا إدانته للثورة الصناعية وآلاتها، كشف فجأة عن ولعه بماكينات الخياطة من نوع سنجر، ووصفها بأنها: «أحد الاختراعات القليلة النافعة، بل ثمة رومانسية في الآلة نفسها». وكتب لويس فيشر، كاتب سيرته الذاتية الذي عرفه من قرب: «إن الحوار معه يشبه رحلة استكشاف... إنه يجرؤ على الذهاب إلى أي مكان من دون خريطة».

وقد عاصر هنديا شهيرا آخر: رابندرانات طاغور الحائز جائزة نوبل. كان طاغور طويلا وناحلا ومفوها، وأطلق على غاندي لقب مهاتما، أي الروح العظيمة، أو، بحسب كلمات طاغور: «روح عظيمة في إهاب شحاذ».

في ١٨٨٥، أُسس حزب المؤتمر الوطني الهندي في بومباي على يد نخبة من مثقفي الطبقة الأرستقراطية، إضافة إلى بعض النبلاء البريطانيين. وفي البداية أيد كثير منهم بقاء الحكم البريطاني. وتدريجا، صاروا طليعة الحركة المنادية باستقلال الهند. وقد حوَّل غاندي حزب المؤتمر الوطني الهندي وقضية الاستقلال، إلى حركة شعبية. ومثلت ساتياغراها الملح، (حملات الملح)، إحدى الأدوات القوية في ذلك التحول.

ترجع فكرة ساتياغراها الملح إلى جلسة عقدها المؤتمر الوطني الهندي في لاهور ١٩٢٩، وحينها شكل الملح قضية ملتهبة في كثير من أنحاء البلاد، لكنه لم يكن قضية وطنية. وعلى الرغم من الثورة في أوريسا وأماكن أخرى، فإن



معظم رفاق غاندي لم يكونوا على دراية بقضاياه. ولذا ذهل الكثير من أعضاء حزب المؤتمر الهندي، بمن فيهم بعض المقربين من غاندي، عندما اقترح أن تتركز حركة الاستقلال حول الملح. وبين غاندي أن تلك المادة تعطي مثالا قويا عن سوء الحكم البريطاني في موضوع يلامس حياة كل الشرائح الاجتماعية في الهند، ونبه إلى أن الكل يأكل الملح. وقد فاتته الإشارة إلى ابتعاده هو بالذات عن الملح، وأنه لم يلامسه طوال ٦ سنوات.

في ٢ مارس ١٩٣٠، كتب غاندي مخاطبا اللورد إيرون، مندوب التاج البريطاني في الهند:

> *إن لم تكن عارفا بتلك الشرور، فإن رسالتي لن تصل إلى قلبك. ولذا في الثاني عشر من الشهر الجاري، سأبدأ في تجاهل قوانين الملح، وسأبدا من معتزَل مع مجموعة من المعاونين. أعتقد أن تلك الضريبة تمثل أقسى عبء على الفقير. وبما أن حركة الاستقلال مهمة بالنسبة إلى الأفقر في البلاد، لذا سأبدأ من هذا الشر. ومن العجيب أننا استسلمنا لهذا الاحتكار اللئيم لوقت طويل.*

وعبر المندوب عن أسفه لقرار غاندي خرق القوانين، وأما المعتزَل الذي أشار إليه فيقع في ولاية غوجرات، عبر نهر سابارماتي من مدينة أحمد آباد. كان معتزَلا للناس المؤمنين بالساتياغراها. وعند وصوله أشار غاندي إلى قرب المكان من سجن أحمد آباد وسرعان ما صحت نبوءته.

كانت اليانية منتشرة في تلك المنطقة، فباتت ملاذا للحشرات التي لم يؤذها أحد، وغصت بالأفاعي. عاش غاندي في معتزَل: غرفة ضيقة في سجن. والحال أن العيش في غرفة السجن لم يمثل سوى تغيير طفيف في نمط عيش غاندي، وألمح أحيانا إلى أنه قرأ أكثر في تلك الغرفة!

في ١٢ مارس ١٩٣٠، خرج غاندي و٧٨ من معاونيه من معتزلهم، واعتزموا بدء مسيرة على الأقدام، لمسافة ٥٢٠ كيلومترا للوصول إلى البحر عند داندي، حيث سيواجهون القانون البريطاني، ويستخرجون الملح. انضم إلى المسيرة نفر قليل ممن لم يكونوا في المعتزل، وخصوصا اثنين من المسلمين ومسيحيا ورجلين من المنبوذين الذين يحرم الهندوس لمسهم. حرص غاندي على أن تمثل المجموعة الهند كلها، ولم يسمح للنساء بالسير على الأقدام انطلاقا من : «حس بسيط بالفروسية».

وشرح الأمر بالقول: «لقد اعتزمنا تحمل المعاناة، وربما التعذيب. إذا وضعنا النساء في المقدمة، فلن تتوانى الحكومة عن إيقاع الأذى الذي اعتزمت أصلا على إيقاعه بنا».

ساروا ببطء عبر شوارع مترية، وقطعوا ٢٦ كيلومترا في اليوم، تحت سماء تنز حرارة. وفي المقدمة سار عجوز في الثانية والستين، ضامر الجسم متوكئا على عصا. وقاد غاندي المسيرة بثقة وتصميم، وأنهك البعض، وتقرحت أقدام آخرين، فعولجوا في عربات، وخصص حصان لغاندي، لكنه لم يمتطِه أبدا.

انطلقت المسيرة في السادسة والنصف فجرا، كان غاندي يستيقظ قبل ذلك بساعات، ليغزل الملابس ويكتب الخطب والمقالات، وشوهد يكتب الرسائل في ضوء القمر. وتوقف ليتحدث إلى الفلاحين، الذين تجمعوا بشغف ليروا المهاتما، وطلب منهم الانضمام إليه في كسر احتكار بريطانيا للملح، وحضهم على التزام النظافة، وعلى الإقلاع عن الخمر ومواد الإدمان، وأن يحسنوا معاملة طائفة المنبوذين (بدلا من تجنب لمسهم)، وأن يلبسوا الكادار (الملابس الشعبية التي تغزل في الهند) بديلا عن المنسوجات البريطانية. وفي ستينيات القرن الثامن عشر، قبل الثورة الأميركية، حض جون آدامز الأميركيين على لبس الملابس المنسوجة في بلادهم بدل الملابس البريطانية المستوردة.

وكتب غاندي: « بالنسبة إلي، وصلت الأمور إلى نقطة اللاعودة، سواء كنت وحدي أو رافقتني الآلاف». لم يكن وحده، فخلال المسيرة أظهر المسؤولون المحليون تأييدهم له باستقالتهم من مناصبهم، وتفهّته الصحف الهندية الناطقة بالإنجليزية. وأوردت صحيفة ستيتسمان في كالكوتا، أن في إمكانه المضي في غلي مياه البحر إلى الأبد إلى حين اعترافه بالتاج البريطاني. وفي المقابل، أولى الإعلام العالمي اهتماما هائلا لسير العجوز الضئيل الحجم في مواجهة الإمبراطورية البريطانية كلها، وحيَّت شعوب العالم عناده غير المتوقع.

سطرت الصحافة تقارير عن تصميمه الصلب وقدرته على الإقناع، واقتنع اللورد إيرون مندوب التاج البريطاني، استنادا إلى تقارير مخبريه، بأن غاندي سينهار سريعا. وكتب إلى وزير الدولة المسؤول عن الهند، أن صحة غاندي سيئة، وأنه إذا تابع مسيرته اليومية، فسينتهي إلى الموت الذي «سيمثل حلا سعيدا».

في ٥ أبريل، بعد ٢٥ يوما من المشي، وصل غاندي إلى داندي على البحر، ولم يصحبه الـ ٧٨ من معاونيه، بل آلاف من الناس. لقد صاحبته نخبة من المثقفين، وفقراء ونساء، بمن فيهن نسوة من أثرياء الأسر في المدن الهندية.

وخلال الليل ترأس غاندي صلاة على وقع أمواج بحر العرب، ومع خيوط الفجر الأولى قاد مجموعة إلى البحر للتطهر، ثم خرج وسار برجلين مستدقتين إلى حيث تراكمت قشرة من الملح، تكونت بأثر التبخير بأشعة الشمس، ثم انحنى، والتقط قبضة من تلك القشرة، وكسر قانون الحظر البريطاني، وصاح أحد الحجاج: «ليحيَ المخلص».

في الجانب الآخر من الهند، عزم شعب أوريسا على البدء في صنع الملح، حتى قبل وصول غاندي إلى داندي، وصمموا على الاستمرار فيها، سواء أيدتهم بقية البلاد أم لا. وفتحوا معسكرا في كاتاك، حيث تجمع متطوعون من أنحاء أوريسا، وأقسموا على تكريس أنفسهم لمقاومة قوانين الملح، وعُقدت اجتماعات دورية لمناقشة طبيعة وأهمية ساتياغراها الملح. وحظر البريطانيون تلك الاجتماعات، واعتقلوا كل من ألقى خطبا عامة عن هذه القضية وسجنوهم.

لقد نُظِّم حفل عام لاستخراج الملح في أوريسا، ليتزامن مع وصول غاندي إلى الساحل في ٦ أبريل، ونفخ الناس في أبواق من الصدف، وقذفوا بأوراق الزهور ابتهاجا، وجعلوه يوما للعصيان المدني باللاعنف. ومع سيرهم على الساحل، اعتقل قائدهم غوباباندهو شودري، وواصلت الحشود مسيرها. وفي ١٣ أبريل، الساعة الثامنة والنصف صباحا، وصلوا إلى مقصدهم: بلدة إينشوري، حيث تجمهر الآلاف لمشاهدة كسر قوانين الملح.

لقد انحنوا، والتقطوا قبضات من الملح. وحاول البوليس إرغامهم على إلقاء ما اغترفوا بأيديهم، وانطلق الحشد إلى الساحل، والتقط الجمع ملحا ثم اعتقلتهم الشرطة. دامت تلك الحال أياما، تكررت فيها موجات من صناع الملح، تتبعها موجات من الشرطة، تتبعها موجات أخرى من الصناع، وطلبت الشرطة تعزيزات. وسرعان ما امتلأت السجون. وتدفقت أعداد أخرى من الشرطة والمتظاهرين إلى ساحل إينشوري. واستخدمت الشرطة قنابل صوتية غير مؤذية، لكنها صُممت لتحدث ذعرا، ولم تُجدِ نفعا.

انتشر المحتجون على طول الساحل الهندي، وبينهم عدد كبير من النسوة، وقد نظمن بعض تظاهرات صنع الملح. استخدمت الشرطة الهراوات، وظل المتظاهرون مسالمين. وبعد نهاية التظاهرات، تجمع ٢٠ ألف شخص ليحتفلوا بخروج معتقلي مسيرات الملح من السجن بنثر أوراق الزهور.

بعد أسبوع من وصوله الاحتفالي إلى الساحل، صارت حركة غاندي وطنية شاملة. انتشرت تظاهرات صنع الملح، وللتأكيد على تعليمات غاندي الأخرى، ألقى المتظاهرون بالخمر أرضا، وأحرقوا الملابس الأجنبية، وبيع الملح علنا في الشوارع، وردت الشرطة بإطلاق الرصاص. في كراتشي قتل رصاص الشرطة ناشطين من حزب المؤتمر، وفي بومباي طوق مئات من الناس بالحبال وسيقوا إلى السجن، بعد اكتشاف الشرطة أن الملح بات يصنع على أسطح مقار حزب المؤتمر.

شارك الأساتذة والطلاب والفلاحون في صنع الملح، وبدا أن معظم الهند تشارك فيه. غطت الصحف الغربية الحملة، وتعاطف العالم معها، وصارت «قبعات غاندي» البيض موضة في أمريكا، فيما كان المهاتما حاسر الرأس!.

وانتقلت حركة الاحتجاج إلى مجموعات أخرى، لم تكن ملتزمة باستخدام قوة الحقيقة، وأغارت إحداها على مخزن للذخيرة في البنغال وقتلت ستة من حراسه. وأرسلت سيارات مصفحة لقمع التظاهرات في بيشاور شمال غربي البلاد. وهوجمت إحدى تلك السيارات المصفحة، وأشعلت فيها النيران، وأطلقت سيارة ثانية النيران من مدفع رشاش، فقتلت سبعين شخصا.

أرسل غاندي رسالة إلى اللورد إيرون، يحتج فيها على عنف البوليس. واستهلها، كالعادة، بعبارة «الصديق العزيز»، ثم أعلن أنه سينظم مسيرات إلى ورش الملح الحكومية، ليستولي عليها باسم الشعب. وأرسلت وحدات بريطانية إلى قرية قرب داندي، وانقضت على القائد في أثناء نومه تحت شجرة واعتقلته.

حذرت صحيفة مانشستر غارديان الحكومة البريطانية من مغبة اعتقال غاندي. ورأت أنها ستقود إلى إشعال الهند كلها، وعارضت الاعتقال صحيفة الهيرالد، الناطق الرسمي باسم حزب العمال.



وتفجرت الهند غضبا، وجلس غاندي في سجنه يغزل القطن، وسُجن ١٠٠ ألف محتج، من ضمنهم القادة البارزون كلهم ومعظم القادة المحليين. وأعلنت الحكومة عدم شرعية لجان حزب المؤتمر، واستمرت حركة الملح. حاولت الحكومة التفاوض مع القادة المسجونين، واحتج ونستون تشرشل على مجريات الأمور قائلا: «إن حكومة الهند سجنت غاندي، ثم وقفت عند باب زنزانته ترجوه مساعدتها على تخطي الصعاب».

في ٥ مارس ١٩٣١، وقع لورد إيرون معاهدة غاندي - إيرون، التي أنهت حملة الملح، وسُمح للهنود القاطنين على السواحل باستخراج الملح لاستعمالهم الخاص، وأطلق سراح القادة المسجونين. واتفق على عقد طاولة مستديرة في لندن لنقاش الإدارة البريطانية في الهند، وأوقف العصيان المدني كله. واعتبرت المعاهدة تسوية واعتبر البعض أن البريطانيين كسبوا معظم النقاط. وفي المقابل، سُرَّ غاندي بها، وفكر بأنها المرة الأولى التي تتحدث فيها بريطانيا والهند على قدم المساواة، وليس كسيد وتابع.

اقترح إيرون ختم المعاهدة بحفل لشرب الشاي، فقال غاندي إن شايه سيكون ماء وليمونا وقليلا من الملح. لقد خرج غاندي من المواجهة، باعتباره الصوت المعبر عن الآمال الهندية، وصار حزب المؤتمر الهندي التنظيم الرئيسي في حركة استقلال الهند. في ١٩٤٧نالت الهند استقلالها، واغتيل غاندي بعدها بخمسة أشهر. كان قاتله هندوسيا فسَّر ميل غاندي إلى السلم مع المسلمين على أنه جزء من خطة ترمي إلى تسويدهم على البلاد. وخلفه جواهر لال نهرو، ابن محام أرستقراطي ساهم في تأسيس الحزب الوطني، بوصفه رئيسا للوزراء. وقد سئل نهرو مرة كيف يتذكر غاندي. فقال إنه يفكر به دائما، باعتباره العجوز الحائل المتوكئ على عصا، الذي قاد الجموع إلى ساحل داندي.

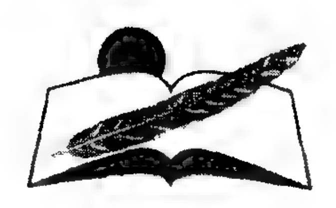
قبل الميلاد بنحو ٣٠٠ عام، وقبل وصول البريطانيين بوقت طويل، أرخ كتاب اسمه أرثاساسترا لتاريخ الملح في ظل إمبراطورية هندية كبرى قادها شاندراغوبتا موريا. وبين أنه صُنع بإشراف موظف رسمي دعي لافنادهيياكسا، في ظل نظام من الأذونات التي مُنحت لقاء رسوم محددة. وبعد نصف قرن من خروج البريطانيين ما زالت صناعة الملح تحت إشراف الحكومة.



بعد ١٩٤٧ اهتمت الهند المستقلة بصنع ملح يمكن توفيره بأسعار معقولة، وتولت إنتاجه في الهند المستقلة تعاونيات صغيرة، سرعان ما فشلت. وتسيطر مجموعة من التجار الأقوياء على تلك الصناعة حاليا، ويفترض بالحكومة أن تهتم بأمر العمال عبر مفوضية الملح. وعلى الطرف الثاني من النهر الذي أطل عليه معتزَل غاندي في أحمد آباد، تقع مفوضية في غوجرات. ويدينها العمال بأنها تهتم بأمر التجار أكثر من أمرهم.

وصارت منطقة صخور الملح في البنجاب تسمى باكستان. وبات الساحل الغربي، غوجرات وران في ولاية كوتش، المنطقة الأساسية لإنتاج الملح في الهند. أما أوريسا، فلم يبق فيها سوى ٦ ورش. والآن تُنتج ثلاثة أرباع ملح الهند في غوجرات، التي لا تعتبر من أكثر مناطق الهند فقرا. وفي المقابل، تنخفض أجور عمال الملح فيها، إلى حد أن معظمهم يأتي من مناطق يعيش أهلوها في فقر مدقع. وفي سبتمبر من كل عام، يصل آلاف العمال المهاجرين إلى غوجرات للعمل، بواقع سبعة أيام في الأسبوع، حتى نهاية موسم الملح في الربيع. ويحصلون على دولار في اليوم. ولا يُسجَّل معظمهم رسميا، لكي يتفادى تجار الملح دفع مستحقات ضمانهم الاجتماعي، وكذلك يجري الالتفاف على قوانين حظر عمالة الأطفال. وينتمي معظم العمال إلى الطبقات الدنيا من المجتمع، ويعيشون في ديون دائمة لمصلحة منتجي الملح. ويؤدي وهج القشرة البيضاء من الملح في فصل الجفاف، إلى إصابة كثير منهم بعمى ألوان دائم. وعندما يموتون، لا تحترق جثثهم بسهولة، بسبب تشبعها بالملح.

في يونيو ١٩٩٨ ضربت عاصفة غوجرات. وقتلت من العمال عددا يتراوح بين ١٠٠٠ و١٤ ألف قتيل، بحسب مصادر شديدة التباين. لقد ارتفع سعر الملح الهندي. وفي نهاية ذلك العام، استبدلت اليد العاملة. وانخفض السعر مجددا. ومرة أخرى، يمكن شراء الملح بسعر معقول، سعر من حق كل مواطن هندي أن يتوقعه.



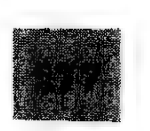
22 لا تنظر إلى الوراء

قبل الميلاد بنحو ٣ آلاف سنة، بحث النبي داود عن عاصمة له في جبال يهودا (الضفة الغربية)، ووجد حصنا في جبل صهيون، فحاصره وفتحه، وبنى القدس. ففي بعض الأحيان، بدت تلك الجبال كأنها حصون مشيدة، وفي أحيان أخرى، شابهت الحدائق الغناء. وبحسب أوقات مختلفة، فإنها تعطي منظرا مشهديا أو إستراتيجيا للمنطقة، إنها تمكن من مشاهدة معظم أراضي إسرائيل. وفي الأيام الصافية، ترى منها جبال مؤاب في الأردن، التي تلوح كغمامة بعيدة بلون زهري. ما لا يمكن رؤيته بسبب انخفاض خط الأفق هو البحر الميت: أكثر النقاط انخفاضا في الأرض، ويعتبر من عجائب الدنيا، وينخفض لأكثر من ٣٦٦ مترا، وقد يختفي يوما ما، سماه العبرانيون «يام ها ميله»: بحر الملح.

يبلغ طوله نحو مائة كيلومتر، وعرضه ٢٤ كيلومترا عند أقصى اتساع له، يقع وسط الحدود الأردنية ـ الإسرائيلية، ويبدو مكانا

«تعطي المعادن في البحر الميت حيوية طالما جذبت السياح إليها، وتنزلق مياهه على الجلد كأنها الزيت»

المؤلف

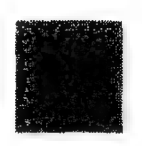


هادئا بجمال قاحل عار، وتعطي النظرة الأولى إليه انطباعا عن مكان تستحيل سكناه. وكالكثير من الأماكن المشابهة في العالم، فقد غيرت الكهرباء والمياه العذبة المكان، وجعلته مُنتجعا مُربحا على نحو متزايد.

تعطي المعادن في البحر الميت حيوية طالما جذبت السياح إليها، وتنزلق مياهه على الجلد كأنها الزيت. وفي إمكان هذا النقيع أن يطفو بما هو أثقل من البيضة، فبعد الخوض فيه لبضعة أمتار، يطفو الجسم على السطح كما لو كان محمولا على طوْف مملوء بالهواء. إنه الفراش الأكثر راحة، بحيث يتجاوب كليا مع كل جزء من الظهر، أي نفس ما يفترض بفرشات الماء أن تفعله. إن ماءه، إن كان ثمة ماء، صاف بحيث يمكن رؤية كل انثناءة فيه، وتحس بأثر المعادن الذائبة فيه على الجلد، فكأنها تحاول تغييره، وتغدو السباحة تمرغا.

كتب بليني عنه: «لا تغرق فيه الحيوانات، وتطفو الجمال والثيران فيه، ولهذا يقال إنه لا شيء يغرق». وأورد الأمريكي إدوارد روبنسون، وهو بروفسور في علوم التوراة، أنه «يمكن الجلوس والنوم والسباحة في تلك المياه من دون صعوبة»، وجاء وصفه في تقرير عن زيارة في العام ١٨٣٨.

تبعد أريحا بضعة كيلومترات إلى الشمال من البحر الميت، وتعتبر واحة قرب نهر الأردن، الذي يصب في ذلك البحر، ويعتقد أنها أقدم مدينة في العالم، وقبل عشرة آلاف سنة، كانت أريحا مركزا لتجارة الملح. وفي ١٨٨٤، قررت الكنيسة الأرثوذكسية اليونانية، المتمركزة في جبل مؤاب في الأردن، بناء كنيسة في موقع آثار بيزنطية في مدينة مادبا. وسرعان ما اكتشف العمال خريطة أرضية مرسومة بالموزاييك ما زالت معروضة في أرض كنيسة سان جورج، وتظهر البحر الميت مع سفينتين محملتين بالملح متجهتين صوب أريحا. ولعل البحر الميت استخدم لنقل الملح أكثر مما استعمل في استخراجه، وتحمل المياه الزيتية فيه طعما مرا، كأنها ملعونة. وتشتهر هذه المنطقة باللعنات، لعل أشهرها تلك التي دمرت سادوم وعامورية، ولا يعرف مكانهما حاليا، ويعتقد أن سكانهما كانوا عمال ملح، وأنهما تقعان جنوب البحر الميت.



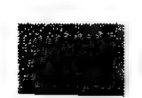
ويرد في سفر التكوين أن الله محق كل شيء في تلك البقعة التي كانت غناء، وتتطابق تلك المنطقة الجرداء القاحلة الصفصف مع ذلك الوصف. وفي المقابل، يرتفع جبل سادوم في هذه المنطقة، وكله من الملح الصافي، ويشبه جسرا متعرجا، فكأنه برج ملح منحوت بذائقة قوطية.

وبحسب سفر التكوين، فإن لوط، ابن أخي إبراهيم، عاش في سادوم، وأنجاه الله من دمارها. ونظرت زوجته خلفها، في أثناء مغادرتهم المدينة، مخالفة ما أمرها الله به، فتحولت عمودا من الملح. وبما أن أعمدة من الملح تنفصل باستمرار عن ذلك الجبل، فإن السياح يخطئون دائما في اعتقاد أنهم رأوا تمثال زوجة لوط، لقد تهاوت تلك المرأة من زمن طويل. وكذلك فإن الأشكال التي يراها السياح، وتلك التي تظهر على الكارت بوستال السياحي للمنطقة، تتهاوى بسرعة، بحسب رأي علماء الجيولوجيا.

في الأزمنة التوراتية، مثل جبل سادوم أكثر ملكيات البحر الميت قيمة، وسيطر عليه الملك أراد، الذي رفض أن يعبر أرضه موسى وقبيله الآتون من مصر. إن أحد أهم الطرق التجارية في المنطقة هو طريق الملح، الذي يمتد من جبل سادوم إلى البحر المتوسط. وغير بعيد عن جبل سادوم، يمكن رؤية جدران حجرية وبقايا مدخل تحت الظلال الشعثة لشجر السنط، تمثل بقايا حصن روماني شيد ليحرس طريق الملح. وفي الوادي، حيث ممر النهر، يمكن رؤية سد حجري صغير لا يزيد ارتفاعه على نصف المتر، ومازال إلى اليوم يحجز المياه لتخزن في حوض روماني.

يشكل البحر الميت المصدر الآخر للثروة في المنطقة، إضافة إلى جبل سادوم الذي ظل مكانا لاستخراج الملح حتى تسعينيات القرن العشرين. ولا يلوح أي مصدر للماء العذب في هذه الأرض التي لعنها الله. وفي فترة ما بعد الظهر، يلتمع نقيع البحر الميت الفيروزي اللون، ويعكس اللون الزهري للجبال الأردنية، ويعطي سرابا مائيا.

كتب بليني أن «البحر الميت يعطي قارا فقط»، ويملك هذا الأسفلت الطبيعي قيمة عالية بالنسبة إلى عملية سد حزوز (جَلْفَطة) السفن الخشب، ولذا سمى الرومان ذلك البحر «اسفلتيتوس لاكوس»، بحيرة



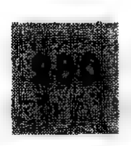
الأسفلت. ويصل تركيز المعادن الذائبة في مياهه إلى ٢٦ في المائة، ويشكل الملح ٩٩ في المائة من أملاحه. وللمقارنة، فإن ماء المحيط يحتوي على ملح بنسبة ٣ في المائة.

تُعْتبر صحراء يهودا امتدادا لجبالها، وتنخفض إلى تحت مستوى البحر، وتمثل عالما تختلط فيه السحالي والجدران العالية، التي ترتفع فوق أودية عميقة وباهتة اللون، بحيث تشع بلون أزرق ياقوتي في الليالي المقمرة. وتثبت ملايين الأصداف البحرية المدفونة في صخورها، أن تلك الصحراء كانت، ذات مرة، قاعا لبحر جفت مياهه بفعل حرارة لافحة.

تُخبىء صحراء يهودا الجرداء ظاهريا الكثير من الحيوانات، ويقال إنها تحتوي على مائتي صنف من الزهور، التي لا تتفتح إلا لفترة قصيرة فلا يراها إلا المحظوظون. ويتقافز الوعل، ذلك الماعز الجبلي، بقرونه الطويلة فوق الصخور، وتنمو أشجار السنط في الوديان، وتمد جذورها لعمق ستين مترا، ويساعد الملح الجذور على شفط الماء المختبئ في الأعماق. وترى نباتات دغلية، تسمى عليق الملح، تمتصه من الأرض لتنقله إلى أوراقها، فتصبح قادرة على امتصاص الماء من الهواء.

وتحت الأرض الجرداء، تمتد ينابيع جوفية، بعضها عذب وبعضها الآخر آسن، وتسهل معرفة مواقعها من النباتات الظاهرة التي تنمو فوقها. ولكل من تلك الينابيع، وتسمى «عين» بالعربية والعبرية، قصتها. فلقد جذبت تلك الصحراء، المحاذية لبحر لا حياة فيه، هوامش المجتمعات القريبة، وتلاقى قرب عيونها المستكشفون والرحالة والرواد والحالمون والمتحمسون والتقاة. وتشير التوراة كثيرا إلى تلك الصحراء، عندما تتحدث عن «الذهاب إلى البرية».

وعبر البحر الميت، تصبح الصحراء الأردنية الجدباء بنية، وتمتد منطقة معطاء على طول عشرين كيلومترا في شرق الوادي الأردني، وتطعم منتوجاتها الأمة. وتحاذي إسرائيل النهر: إنها أرض من الخليويات والسيارات رباعية الدفع. وهنا يمتطي المزارعون الحمير، ويركب البدو الجمال، ويعيش بعضهم في خيام سود من الصوف، وتتموج عباءاتهم الفضفاضة مع ريح الصحراء المدوِّمة.



يُسمي الأردنيون البحر الميت «بحيرة لوط» أحيانا. وقد شرح لي محمد نوفل، وهو موظف حكومي، أن القرآن يحكي أن الله أنزل تلك البقعة إلى أدنى نقطة في الأرض، عقابا لقوم لوط على ممارستهم الشذوذ الجنسي.

أثارت الملوحة المرتفعة في البحر الميت الكثير من الفضول لقرون عدة. في ديسمبر ١١٠٠ نَصَّب فرسان الحملة الصليبية الأولى الملك بالدوين الأول ملكا على ما سمي المملكة اللاتينية في القدس. وقد دار الملك حول ما يشكل الجانب الإسرائيلي من البحر الميت حاليا، ولاحظ مرافقه الفارس فولشير، الآتي من بلدة شارتر، أن البحر لا منفذ له، واعتقد أن مصدر الملوحة هو المعادن التي تسير بها المياه من «جبل الملح الكبير العالي» عند نهاية البحر الميت، أي جبل سادوم.

وأرسلت عينات عدة من البحر الميت إلى أوروبا خلال القرن الثامن عشر لتحليلها، وتولى العالم الفرنسي الشهير أنطوان-لوران لافوازييه نشر إحداها. وحاول كثير من أصوليي البروتستانت الأمريكيين دراسة البحر الميت، من طريق الاستكشاف أو تحليل العينات، واستنتج إدوارد هتشكوك، الأستاذ في أمهارست، باستخدام العينات ونصوص التوراة، أن مصدر ملح ذلك البحر هو ينابيع كبريتية على بعد ٢٧٥ كيلومترا. ولدى زيارته المنطقة، وجد ينابيع آسنة على مسافة أقرب.

في عام ١٨٨٤، أحس ضابط في الأسطول الأمريكي، اسمه دبليو أف لينش، بالفراغ بعد نهاية الحرب الأمريكية ـ المكسيكية، وأقنع رؤساءه بتمويل بعثة إلى البحر الميت. وصُنع قاربان من هياكل لا تصدأ معادنها، وكانت في حد ذاتها إنجازا تقنيا في ذلك الوقت، وحملا إلى مرفأ حيفا، ونقلا إلى نهر الأردن. أبحر لينش وفريقه عبر ذلك النهر ليصل إلى البحر الميت. ووجده شيئا يثير الغثيان، واستمروا في إبحارهم لمدة ٨ أيام صوب الطرف الجنوبي من البحر، وظن لينش أن جبل سادوم ليس جبلا بالضبط، ولعله كان محقا في ظنه. وأعتقد أن تركيبه لا يحتوي الكثير من الملح، وكان مخطئا. وعثر على عمود هاوٍ من الجبل، فبادر إلى الاعتقاد بنفس ما ظنه الجميع دائما: إنه تمثال زوجة لوط، وحلل عينة منه، واكتشف أنها كليا من كلوريد الصوديوم الصافي، واعتبر ذلك تفسيرا كافيا لطبيعة الجبل ولهوية التمثال.



ومازال الجيولوجيون في خلاف عن سبب الملوحة الفائضة في البحر الميت. وبحسب النظرية الأكثر شيوعا، فإنه كان متصلا مع البحر الأبيض المتوسط، عند مرفأ حيفا، قبل نحو ٥ ملايين سنة. وسبب ارتجاج جيولوجي هائل ظهور جبال الجليل، فقطعت الاتصال بين البحرين. وانقطعت إمدادات المياه عن البحر الميت، ولم تعد تعوضه عما يفقده بفعل تبخير الشمس. وتدريجا صار أشد ملوحة.

وقد تُفسّر هذه النظرية سبب الزيادة في كثافة ذلك البحر، الذي يتبخر ببطء كأنه بركة ملح ضخمة، وقد بلغت كثافته مقدارا كافيا ليترسب كلوريد الصوديوم، وشرع الملح في الظهور في القعر وعلى جنباته. ويخطو السابحون فوق طبقة من الملح بيضاء كالثلج، عند نزولهم إلى البحر.

في مطالع القرن العشرين، شرع النمساوي ثيودور هرتزل في التنظير لعودة اليهود إلى أرضهم. وبتأمله في مدى قابلية الدولة اليهودية للحياة، نَظَّر بأن أحد المصادر المهمة سيكون البحر الميت، حيث ستقدر الدولة الجديدة على استخراج ثروة من المعادن، من ضمنها ملح البروميد والبوتاس. في عشرينيات القرن العشرين، أسس موشيه نوفامينتسكي، وهو مهندس يهودي من سيبيريا، شركة بوتاس فلسطين عند الساحل الشمالي للبحر الميت، في ظل الانتداب البريطاني على فلسطين.

في العام ١٩٤٨، دخلت جيوش الجامعة العربية في حرب مع الدولة الإسرائيلية المستحدثة، وعَبَر الجيش الأردني نهر الأردن، وسيطر على قسم كبير من منطقة البحر الميت، بما في ذلك شركة بوتاس فلسطين ومعظم صحراء يهودا والقسم الشرقي من القدس. ولمدة ١٥ عاما، لم تهدأ الأعمال الحربية عبر الحدود، ونُقِلت شركة البوتاس إلى السيطرة الإسرائيلية، واستقرت عند القسم الجنوبي من البحرالميت، تحت اسم شركة «ورش البحر الميت»، وصار عمالها أول عمال لإسرائيل في محاذاة الصحراء الموحشة، وعاشوا في أكواخ قاسية، مع إمدادات قليلة من الكهرباء والماء، في ظل غياب مكيفات الهواء، وقصفهم الفلسطينيون باستمرار من الجانب الأردني للحدود. ولأن الأردنيين أبعدوها عن معظم

إسرائيل، بحثت تلك الشركة عن الماء، وعثرت على آبار منه. وقد أعيدت موضعة الورش لتحاذي بركا اصطناعية. وأبقي المعسكر الأصلي، ببيوته الصغيرة وقاعات الأكل فيه المتروكة فوق حقل مترب، رمزا لجهود مؤسسي دولة إسرائيل.

في العام ١٩٥٦، أنهى بعض الجنود الإسرائيليين مهماتهم في البحر الميت، وقرروا البقاء. وجذبهم نبع ماء عذب اسمه عين جدي، حيث الوادي الأخضر يقود إلى تجمع للمياه المندفعة من الصحراء، أحد مصدرين ثابتين للمياه في إسرائيل. ووصف بليني البقعة بسبب خصوبتها المميزة، على رغم أنها دُمرت خلال الحرب مع الرومان. وبأثر من أحلام هرتزل الصهيونية عن إعمار الصحراء، أسس أولئك الجنود مستوطنة في عين جدي، وكانت تتمثل في «كيبوتز» (مزرعة جماعية) يعمل فيها الجميع متعاونين من أجل المصلحة المشتركة. وتربى الأطفال معا في مهاجع مفصولة، وازدهرت المستوطنة على حافة الصحراء، وأُحضرت نباتات إلى حديقتها الخضراء، وزُرعت أشجار مدارية استقدمت من آسيا وأفريقيا، ونُصبت قرب أشنات بأوراق حمر كثيفة ولامعة، إضافة إلى كروم بأوراق عريضة. وقصدتها الطيور، إذ تمكنت من رؤية حديقتها الخضراء من أعلى، وصارت محطة توقف لها خلال هجراتها بين أوروبا وأفريقيا.

لقد بدت وكأنها تحقق ما كتبه هرتزل في روايته «أرض قديمة جديدة»، التي صدرت في العام ١٩٢٠، وتخيل فيها أنه يزور دولة يهودية مستحدثة في العام ١٩٢٣، ليجد مواطنيها يستخرجون الثروة المعدنية من البحر الميت، ويجعلون الصحراء خضراء عبر الري، ويعيشون في مزارع جماعية تصدر منتجاتها إلى أوروبا. وفي المقابل، تخيل أيضا أن إسرائيل ستكون دولة تتحدث باللغة الألمانية، وأن العرب سيستقبلون اليهود بحفاوة نظرا إلى ما سيحملونه من تطوير لاقتصادات المنطقة.

نما الكيبوتز، وحصل على ثروة بفضل منتجعات صحية على البحر الميت، باعت وَحْله ومياهه، التي افترض طويلا أنها مفيدة صحيا. ومع نهاية ستينيات القرن العشرين، شيد الكيبوتز فندقا يعتبر من أبرز معالم إسرائيل السياحية حاليا.



في العام ١٩٦٠، بنى الإسرائيليون فندقا عند ينبوع آخر في الجنوب، هو عين بُقيق. ولأن الأردنيين كانوا على الحدود الشمالية لعين جدي، مثل الجنوب مجالا مفتوحا أمام الإسرائيليين، وجلبت شركة «ورش البحر الميت» الماء والكهرباء، وصار في إمكان السياح معايشة ما يحول الصحراء إلى مكان قابل للحياة: مكيفات الهواء. ولم يكن تطور عين بقيق على البحر الميت فعليا، فعند جنوب ذلك البحر، ضخت شركة الملح مياهه لتغمر منطقة قسمتها بواسطة فواصل، ونقل النقيع من بركة إلى أخرى، مع زيادة كثافته في كل مرة. وفي النهاية، تظهر أملاح المعادن الثمينة على هيئة قشرة بيضاء يمكن الاغتراف منها. ومع ذلك صنعت برك الملح الاصطناعية، حيث النقيع الكثيف يعطي لونا فيروزيا وبحرا مذهلا، وجلبت الرمال لتُصنع شطآن صغيرة.

وفي العام ٢٠٠٠، حازت عين بقيق ٤٠٠٠ غرفة، وزعت على ١٤ فندقا، وجهزت بمنتجعات صحية (تمنح علاجات عدة) تطل على البحر الميت، وتشكلت واحة مذهلة من كثبان بيض وملونة عند شطآن ورش الملح. ويبني الإسرائيليون فنادق أكثر ارتفاعا باستمرار، ترى فيها الستائر التي يستخدمها المتدينون لفصل النساء عن الرجال في أمكنة حمامات الشمس، عندما تكون أجسادهم عارية. وتبدو تلك الستائر عديمة القيمة عندما تنشر على سطوح الفنادق القديمة، لأنها تتكشف أمام أعين السياح في الفنادق الأحدث والأكثر ارتفاعا.

وتدفع وزارة الدفاع الإسرائيلية لكل مجند جريح، حيث توجد أعداد وفيرة منهم، ويزور هؤلاء منتجعات البحر الميت مرتين في السنة. وتغطي وزارتا الصحة في ألمانيا والدنمارك نفقات الإقامة في منتجع صحي في عين بقيق. وشرعت السياحة الإسرائيلية أخيرا في إعادة النظر إلى أسواقها، ولم تجذب يهودا بالأعداد التي أملت بها. وقد قال هرتزل إن عملية عودة يهود الشتات ستكون بطيئة. والحال أنه بعد نصف قرن من كونها أمة، بحسب وزارة السياحة الإسرائيلية، فإن ١٧ في المائة من اليهود الأمريكيين زاروا إسرائيل، وتبدو السياحة المسيحية الأمريكية أكثر نفعا. ويمثل الألمان، الساعون إلى الشمس أو المنتجعات الصحية أو كلتيهما، مصدرا أفضل، بحسب المصادر الإسرائيلية التي تورد هذه

البيانات من دون أدنى سخرية، ويشكل الألمان أكبر مجموعة قومية، بعد الإسرائيليين، في نسب زوار عين بقيق، ويمثلون أيضا ثلث زوار عين جدي.

ثمة مشكلة أخرى.

في العام ١٩٨٥، بنى كيبوتز عين جدي منتجعا جديدا على حافة البحر الميت، ويعطي انطباعا مشابها لما يكونه المسبح العام، ويكتظ يوم السبت بالإسرائيليين الذين يرتصون على رماله كأنهم خط متعرج من تماثيل وحلية، فقد دأبوا على وضع الوحل الأسود الكثيف على أجسادهم، وتحولها الشمس إلى قشرة رمادية. ومع أنه بني أصلا على حافة الماء، فإن الحافلات حاليا تنقل المستحمين إلى مياه تبعد عنهم نحو ٢,٥ كيلومتر، ويتراجع البحر عن عين جدي بمقدار ٤٥ مترا في كل عام.

في القرن الأول قبل الميلاد، وصف بليني البحر الميت بأنه جسم طوله ٢٢٠ كيلومترا وعرضه ١٦٥ كيلومترا. وصار طول البحر الميت حاليا أقل من مائة كيلومتر. وعرضه ٢٤ كيلومترا. وقبلا كان الطريق المزدوج يسير قرب الشاطئ، وصار الآن على بعد عدة كيلومترات. ويقود سهل صخري، كان قعر البحر يوما ما، إلى شاطئه، وترتفع الجبال عند الجانب الآخر من الطريق. وعلى إحدى الصخور التي ترتفع ثلاثة أمتار ونصف المتر فوق الرصيف، يمكن قراءة الأحرف الثلاثة الأولى لعبارة «صندوق استكشاف فلسطين»، وهو تنظيم بريطاني، التي وضعت عام ١٩١٧ لتشير إلى مستوى سطح البحر.

إن أكبر مشكلة في البحر الميت تتمثل في نقص مياه نهر الأردن. وسابقا، بنى الإسرائيليون «قناة الماء الوطنية» لجر المياه من بحر الجليل، ويعتبر الجليل المصدر الرئيسي للمياه العذبة في إسرائيل. ويرجع نقص مياه نهر الأردن إلى استعمال المزارعين الأردنيين لمياهه، خلال مروره في الوادي الذي يمد بلادهم بنحو ٩٠ في المائة من إنتاجها، ولا يبقى كثير من الماء للبحر الميت منذ القدم.

سمَّى بليني نهر الأردن «المجرى السار». وقال: «إنه يسير ببطء ظاهر نحو البحر الميت الكئيب، الذي يبتلعه في نهاية المطاف. وأما ما يقترب من البحر حاليا فهو مجرى مائي (لا يزيد عرضه على



أمتار قليلة) يشبه تدفقا من ماء مليء بالطمي يسير في أخدود ملؤه القصب، ما كانت قوارب الضابط لينش أن تسير فيه لتصل إلى البحر الميت.

هل يتحول البحر الميت إلى سبخة صحراوية: مجرى جاف وجاهز لأعمال الجرف؟ يفقد البحر حاليا نحو متر من عمقه سنويا، ويصل العمق في مناطقه الشمالية إلى ٣٦٦ مترا، ويعتقد أن البحر سيعيش لبضعة قرون مقبلة. وتراهن نظرية أخرى على أن زيادة التقلص سيرافقها ارتفاع في كثافة النقيع، بما يحول دون تبخر المياه، وبالتالي يوقف التقلص. وتبدو تلك النظرية متفائلة، خصوصا إذا تذكرنا أحواض الملح الهائلة الجافة في الصحراء.

قبل بضع سنوات، راجت عبارة «متوسط ميت» في إسرائيل، وتشير إلى خطة لحفر قناة بين البحرين الميت والأبيض المتوسط، وتبدو الفكرة حاليا أكثر موتا من البحر الميت. إن دخول مياه المتوسط إلى الميت سيغير من تركيب مياهه، مما يوقف أعمال استخراج المعادن منه، فيدمر أكثر الصناعات ربحا في إسرائيل.

لقد حاز الميت منتجعات وسياحة، ويبقى أن أهم الأعمال فيه هو شركة «ورش البحر الميت»، كما توقع هرتزل، وقد صارت شركة عالمية توظف أموالا في مناجم البوتاس في كاتالونيا الإسبانية، قرب كاردونا.

ويبدو أن الأردنيين قد قرأوا «هرتزلهم» الخاص، ويعتمدون أيضا على ورشهم في البحر الميت. وتمثل «شركة البوتاس العربية» نظيرا للشركة الإسرائيلية. إنها الحدود العربية- الإسرائيلية: مجموعتان من الفواصل لا يزيد ارتفاعهما على متر. وتقع على أحد جانبيها بركة تبخير إسرائيلية بلون فيروزي غائم، وعلى الجانب الآخر بركة تبخير أردنية بلون فيروزي غائم، وتفصل بينهما مسافة عشرة أمتار من الرمل الأبيض والصدئ والمصفرّ، حيث تُلقى المعادن المستخرجة من الجانبين.

قبل توقيع معاهدة سلام مع إسرائيل عام ١٩٩٦، كانت المنطقة الأردنية من البحر الميت محظورة على المدنيين، باعتبارها منطقة عسكرية، ويملك الأردن حاليا القليل من المصادر والكثير من الخطط. ولاحظ محمد نوفل، بابتسامة: «كل ما نحتاج إليه هو تكنولوجيا إسرائيل وعمال مصر ومياه تركيا ونفط السعودية، وأنا متأكد أننا سنبني جنة هنا».



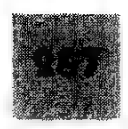
وشــرع الأردنيون في بناء منتجـعـات صـحـيـة تجـذب سـيـاحـا من ألمانيـا. ويبقـى الملـح بالنسـبـة إليهـم نشـاطا اقتصاديا قـائدا، وتوجد أربـع مـضـخـات إسـرائيليـة ومضـخـتـان أردنيـتـان لنقل مـيـاه الميت إلى برك التبخير.

يتـرسب كلوريد الصـوديوم، ملح الماضـي، أولا من النقـيـع المركـز. ويمثل نقل كميات كـبـيرة من الملح عـبـر صـحـراء يهودا مشكلة كـبـرى، بسبب غياب قنوات النقل المائي. ويتعذر مد خطوط سكك حديد بسبب كثبان الصحراء، واعتمد النقل على الشاحنات، إلى أن بنت إسرائيل حـزام نقل بطول ٢٥ كيلومـتـرا، يحمل ما بين ٦٠٠ و٨٠٠ طن من الملح في سـبـع دقـائق إلـى بلـدة تزيـفـا، ويحـمـل منهـا إلى المتوسط على سكك حديد.

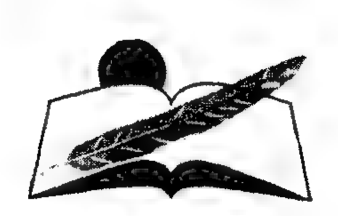
ويكلف هذا النظام أكـثـر من أرباح كلوريد الصوديوم. وفي المقـابل، تبيع الشركة الإسرائيلية عشرة في المائة من إنتاج البوتاس عالميا، الذي يُستعمل سمادا، وتنتج أيضا سائلي الكلورين والبروميد لشركات النسيج والأدوية، وتبيع ميثيل البروماير كمبيد للحشرات. وقد انصاعت أخيرا للضغوط بصدد إنتاج ذلك المبيد، بسبب ما يتركه من أثر مؤذ على طبـقـة الأوزون، وشـرعـت في إنهـاء صنـاعـتـه، ويقـول الأردنيـون إنهم سيبدأون تلك الصناعة.

تعتقد شركة «ورش البحر الميت» أن مستقبلها يكمن في الماغنيزيوم، وقد سـمـى الضـابط دبليـو أف لينش كلوريد الماغنيـزيوم «المركب المُقيء»، ويعطي البحر طعمه المر الممجوج. ويستطيع إزالة الجليد عن الطرقات بكلفة أكثر، لكنه يقيها من التآكل. وتنتج شركة «ورش البحر الميت» معدن الماغنيـزيوم من كلوريد الماغنيـزيوم، الذي يمثل مـعـدنا أقـوى من الحـديد بسبع مرات وأخف من الألومنيوم، وقد تعاقدت مع شركة فولغسفاغن للسيارات لصنع بعض قطع الغيار. هل يصح توقع آخر لهرتزل، وتصبح إسرائيل دولة ناطقة بالألمانية في نهاية المطاف؟

وبعد ترسب كلوريد الصوديوم في قـعـر البـرك، يتـركـز السـعـي في الحصول على معدن الكارنولايت، الذي يستطيع صهر كلوريد البوتاسيوم وكلوريد الصوديوم وكلوريد الماغنيزيوم في بلورة واحدة.



ويسمح لكلوريد الصوديوم، الذي يترسب قبل الكارنولايت، بالتساقط إلى قعر البرك، مما يرفع من سماكة القعر باستمرار. وتزيد الشركة من علو الفواصل باستمرار. ولم يحل ذلك دون فيض سوائل البرك على أساسات الفنادق، مما يزيد من قلق صناعة السياحة. وترد شركة «ورش البحر الميت» بأن عمالها كانوا الرواد الذين حفروا الآبار، وجلبوا الماء والكهرباء، مما جعل المنطقة قابلة للعيش أصلا، ويستمر التوتر. إنه الشرق الأوسط، في نهاية المطاف. ولقد أدرك عمال «ورش البحر الميت» المشكلة، وشرعوا في إغراق الفنادق ببرامج الوقاية. إن الملح العادي بات أذى.



23 آخر أيام الملح في زيغونغ

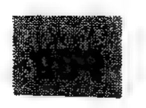
في فبراير ١٩١٢ انتهت الصين القديمة، فبعد ثلاثة آلاف سنة تنازل آخر الأباطرة عن العرش. تخيل لو أن روما في القرن العشرين تعيش أيام سقوط الإمبراطورية الرومانية، أو أن القاهرة تشهد تنازل الفرعون الأخير عن العرش في العام ١٩١٢. وبالنسبة إلى الصين، فإن القرن التالي كان فترة انتقالية مليئة بالاضطراب وإعادة التقييم المستمر.

بعد ١٩١٢ ناضلت الجمهورية الصينية اقتصاديا، في وقت امتصت فيه الحرب العالمية الأولى خزائن أوروبا، وحالت دون وصول قروض إلى الجمهورية الوليدة، وبتأييد من الغرب، عادت الصين إلى أقدم أفكار الأباطرة: الملح يمكنه أن يملأ الخزينة.

في أبريل ١٩١٣ حصلت الحكومة الصينية الجديدة على قرض غربي بقيمة ٢٥ مليون جنيه إسترليني من «المجموعة الخماسية للمصارف»، ورهنت عوائد الملح بالكامل لسداد الدين. ورثت الجمهورية عن الإمبراطورية إدارة

«في الأدب الشعبي الصيني، يبرز مهرب الملح كبطل يقاوم الشر وإدارة الملح الفاسدة»

المؤلف



ملح متطورة، لكنها فاسدة جدا. ولكي تستعيد مصداقيتها في أعين المولين الغربيين، نصب الصينيون غربيا ليشرف على تطهير النظام. اعتُمد الإيرلندي سير ريتشارد هنري داين مفتشا غربيا كبيرا لدى الحكومة الصينية. وبالاستعادة، تمثل أكبر تأهيل حازه داين في أنه شغل منصب المفتش العام في قسم ضريبة الملح في الهند، عندما نظر إلى تلك الإدارة على أنها نجاح هائل. وأقر داين نفسه بحرية، أن الملح المحلي في الهند لم يقدر على منافسة ملح ليفربول، وأن ما اعتبر إنجازا مهما تمثل في المداخيل الكبيرة التي جنيت منه.

حاز داين بسرعة لقب «ملك الملح». وبدا نموذجا للاستعمار البريطاني، بلحية تامة كثة، وعصا المشي، وسمعة كبيرة في صيد الحيوانات المفترسة. وبحسب الإصدار الآسيوي من المجلة الأميركية آسيا، منحته الصين المنصب في غمرة انشغاله بالإعداد لـ«رحلة صيد في مجاهل أفريقيا» مدتها سنتان.

وفي لقاء لها مع ملك الملح في الجمهورية، وصفت مجلة آسيا داين بأنه «متفاخر وفظ».

«أعتقد أنكم أنتم الأمريكيين لا تعرفون شيئا عن ملح الصين أو إدارته». بتلك الكلمات، استهل اللقاء قبل أن ينهي كعكته، ويجلس ليتناول الشاي في داره في بكين.

ركزت الإدارة القديمة ضرائب الملح، على عملية انتقاله من المنتج إلى المستهلك. فلكي يعبر الملح مقاطعة هوبي، تعيَّن دفع ٤٢ نوعا مختلفا من الضرائب عليه. ونظريا، شكل إنتاج الملح احتكارا حكوميا. وعمليا، حالت ضخامة الصين دون سيطرة الحكومة على إنتاجه وتجارته ونقله. وعوضا عن ذلك، سعت الحكومة للسيطرة على مبادلاته. وسمحت لنخبة من التجار بنقل الملح من أماكن إنتاجه، ثم فرضت ضرائب على نقله. وتشكلت تلك النخبة من شركات، عرفت باسم يون شانغ، تمتلكها بعض العائلات. ولقد أجرت تلك الحقوق، أو نقلتها كملكية عائلية من جيل إلى آخر. وفي الأدب الشعبي الصيني، يبرز مهرب الملح كبطل يقاوم الشر وإدارة الملح الفاسدة. ويأتي الأشرار في تلك القصص ليس من الحكومة، ولكن من يون شانغ.



جمع تجار الملح ثروات طائلة. وتباهوا بها. واشتهرت منازلهم الفاخرة في مقاطعتي شاأنكسي (شمال سيشوان) وشانكسي (قرب بكين) خلال القرن السابع عشر. وفي سيزهو، مدينة الأقنية على بعد ١١٠ كيلومترات من شنغهاي، والتي تشتهر بتجارة الحرير، بنى تجار الملح حدائق غناء صارت لاحقا من أبرز المعالم السياحية في الصين.

وشاع التهريب. وأخبر داين أن نصف الملح المستهلك في الصين حينها، مهرب. فقد استفاد تجار اليون شانغ من عدم وجود وحدة قياس مركزية، لكي يحملوا ملحا زائدا. ثم باعوه لاحقا في السوق السوداء. ورشا بحارة القوارب وسائقي العربات المفتشين، الذين جنوا الأرباح من التهريب. وقدر داين أن ٤٠ ألف شخص متورطون في أعمال التهريب عبر نهر يانغتزي وحده، بما في ذلك الآلاف من قوارب التهريب رباعية الشراع. وأنشأ خدمة الملح الوقائية، متخذا من مخافر الشرطة نقاطا إستراتيجية، وفشل في منع التهريب.

وفي كتابه حكايات غريبة من استوديو صيني وصف هيربرت ايه جيل التهريب، كما رآه أثناء رحلته من سواتو إلى كانتونغ في العام ١٨٧٧:

> *بالنسبة إلى الملح فقد عثرنا على مخبأ كبير له عندما وضعنا حاجياتنا تحت سطح المركب. ولم يستطع صاحب القارب مقاومة إغواء تهريبه. وعند نقطة متفق عليها، وقد موهها القصب، اقترب القارب من الضفة. وظهرت فورا مجموعة من الرجال المريبي المظهر، يحملون سلالا. وسرعان ما تبين أنهم جاؤوا من أجل الملح المهرب، ثم تفرقوا في اتجاهات مختلفة.*

أصر داين على القول إن «عائدات الملح شكلت دوما حماية لمصداقية الصين... ومثلت دوما جزءا أساسيا من عائدات الدولة... وبعد توقيع اتفاقية ١٩١٣، قفز هذا الأمر إلى الصدارة». وزعم أن عوائد الملح زادت بنسبة ١٠٠ في المائة، منذ إنشائه إدارة ملح مركزية في العام ١٩١٥.

وجد داين أن الصينيين مستهلكون شرهون للملح، وأكثر من الهند. وحاجج أن اليابانيين هم أقوى مستهلكي الملح عالميا، ويساويهم الصينيون، اذ يصل نصيب الفرد منه عشرة كيلوغرامات سنويا. وربما لا يفوق اليابانيون ولا الصينيون الأمريكيين في استهلاكه. وربما نجمت شهرة

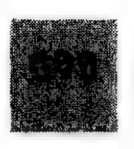
اليابانيين عن عدم قدرة تلك البلاد على إنتاجه. تملك اليابان خطا ساحليا طويلا، من شأنه أن يعطيها بركا مثالية لحجز مد البحر ومداخل لاستخراج الملح البحري. ويعوقها عن الإنتاج طقسها الرطب، وعواصفها الدائمة، وفيضاناتها المتكررة.

وقد اعتمدت اليابان تاريخيا على الملح المستورد. وفي أواخر القرن التاسع عشر وأوائل القرن العشرين بنت اليابان اقتصادا ممركزا قويا وحدثت جيشها، في ظل حكم الإمبراطور ميجي. وفكرت اليابان القوية أن من غير الملائم الاعتماد على الملح المستورد. وفي يناير ١٩٠٥، وضعت قانون احتكار الملح قيد التنفيذ. وأسست ٢٢ مكتبا لتنظيم إنتاجه، الذي أصبح حكرا على الدولة. وتحكم مكتب احتكار اليابان في أسعار الملح وأنهى استيراده.

تركز إنتاج الملح في بحر سيتو الداخلي الذي اعتبر الأنسب، وليس الأمثل، وتحميه جزيرتان تؤمنان له طقسا جنوبيا وقد خربت المنطقة الأساسية فيه، الممتدة من أوساكا إلى هيروشيما، بفعل الحرب العالمية الثانية. وأعيد تجديد برك الملح فيه خلال خمسينيات القرن العشرين. وبقيت اليابان الصناعية ذاتية الاكتفاء من ملح الطعام الذي استخدم في صنع المخللات والأسماك المملحة وصلصة الصويا والميزو. يعتبر الميزو البديل الياباني لصلصة الصويا الصينية. ويصنع أيضا من تخمير تلك الحبوب بالملح.

وتقليديا تختتم الوجبة اليابانية بالمخللات. وفي الشمال، تقدم المخللات مع شاي بعد الظهر. وتفوح في البيوت اليابانية رائحة المخللات، ولهذا يميل اليابانيون المعاصرون إلى شراء ما يلزمهم منها، بدل صنعها. ويميلون إلى مخلل الباذنجان والملفوف الصيني والفجل الأخضر والخردل الأخضر، وتضاف إلى الأرز. ويشكل الدايكون مادة أساسية في الأديرة البوذية. ويتألف من جذور تعرف باسم الفجل الياباني أو القرنبيط الصيني. ويخلل بطبقات متتالية من الملح وقشر الأرز.

وجد داين أيضا أن الصينيين «يستعملون كميات كبيرة من الملح لنقع الخضراوات وحفظها، وتمليح الأسماك، وحفظ اللحوم». ولهذا اعتبر الصينيون واليابانيون مستهلكين شرهين للملح.



عندما ذهب داين إلى الصين، وكما تكرر كثيرا في التاريخ، كان معظم ملحها بحريا. يستخرج بالتبخير في برك يضخ ماء البحر إليها بدفع من طواحين الهواء. ورغم ذلك، قال داين: «إن أفضل ملح في الصين يصنع من آبار النقيع في سيشوان». ومثّل إنتاج تلك المقاطعة خمس ما تنتجه الصين.

وصل داين في نهاية العصر الذهبي لملح سيشوان، الذي ابتدأ في القرن الثامن عشر. وتركزت معظم آبار النقيع حول بلدة زيغونغ. وبين العامين ١٨٥٠ و١٨٧٧، وجد فيها أكثر من ١٧٠٠ تاجر ملح. واحتكرت أربع من عائلاتها خمس إنتاجه، فتراكمت عندها ثروات خيالية.

وتمددت المدينة عبر منحنى نهر فوكسي، المتفرع من نهر يانغتزي، وتزدحم فيه قوارب صغيرة ومسطحة القعر تعمل بالمجذاف، وقد حملت الملح إلى معظم أرجاء المنطقة الوسطى من الصين.

يعد يانغتزي ثالث أكبر نهر في العالم، ويبلغ طوله ٦١٤٠ كيلومترا من منبعه في هضبة التيبت إلى مصبه عند مدينة شنغهاي، ويقسم الصين إلى شمال وجنوب. وقبل انتصار الشيوعيين سنة ١٩٤٩، لم تملك الصين بنية تحتية من المواصلات، بحيث أنه لم يبن أي جسر فوق يانغتزي؛ ويمثل النهر، مع تفرعاته، شريانا حيويا للنقل. ويشكل الرابط الوحيد بين شمال الصين وجنوبها.

وفي القرنين السابع عشر والثامن عشر سافر تجار الملح بانتظام إلى بلدة زيغونغ. وفي ١٧٣٦، شرع تجار من مقاطعة شاأنكسي في بناء مبنى لنقابة تجار الملح الآتين من خارج المقاطعة. واستغرق بناؤه ١٦ عاما. وجاء على هيئة قصر بأسقف تشبه الأجنحة المنشورة في كل اتجاه. وزينت حوافيها بتماثيل التنين المزخرفة. وأحيطت القاعات بأعمدة حجرية حمر، بدل الأعمدة الخشب التقليدية.

وقبل أن يجد العلم الأحمر ونجمته الحمراء في الصين مكانا مثاليا، كان الأحمر لونا صينيا. ورمز إلى السعادة وارتدته العروس ليلة زواجها. ولذا بنى تجارالملح قصرا أحمر بمنحوتات براقة تحكي أساطير شعبية قديمة. ولم تستعمل المسامير في قاعة النقابة، كالكثير من المنازل الصينية في ذلك الوقت، لكنما أدخلت مفاصل الأخشاب بعضها في بعض. ومزجت الهندسة الشمالية في القاعات الرباعية الجنبات، مع أسقف مشرئبة إلى الأعلى:

نموذج هندسة الجنوب. وعند استضافة حفلات الأوبرا الصينية للغناء على شرفاتها، دعي جمهور مميز لمشاهدتها من قاعة النقابة، حيث زرعت أشجار باسقة إلى جانب أشجار البونساي اليابانية القزمة.

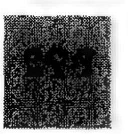
وأثارت قاعة نقابة التجار من خارج المقاطعة بأبهتها وبهرجتها حسد التجار المحليين في زيغونغ. فبنوا لهم قاعة مماثلة، بأعمدة حمر، وأسقف مجنحة، ومعبد مطل على منحنى نهر فوكسي، المزدحم دوما بالزوارق المسطحة التي تنقل بمجاذيفها حمولات الملح عبر نهر يانغتزي.

واستمر تطوير تكنولوجيا الآبار التي كانت ريادية في العالم خلال العصور الوسطى. وأضيف إليها ٤ ثيران، يسيرون في دائرة، مربوطين إلى عمود البئر الأساسي. وتؤدي حركتهم إلى لف، ثم إرخاء، حبال مجدولة من أوراق القصب. ويوازن نظام الحبال بثقل صخور، التي تضمن ثباته. ويتصل مع دولاب يعمل كبكرة. وفي المقابل، فإنها تتصل مع مرفاع (برج فيه رافعة) خشبي يرفع (ثم يخفض) أنبوبا من القصب يحمل النقيع من البئر. وكلما زاد طول الأنبوب استلزم مرفاعا أطول.

يضخ النقيع إلى مراجل مرفوعة على أفران الغاز في بيوت الغلي. ويضاف إليها مقدار مغرفة من الفاصوليا الصفراء والصويا والماء. وبعد نحو عشر دقائق، تظهر قشوة صفراء على سطح السائل، وتُزال حاملة معها الشوائب. ومن الواضح أنها طريقة أسهل من نظيرتها الأوروبية، وبعد غلي النقيع لخمس ساعات أو ست، تظهر البلورات الصافية. ويجمع الملح في براميل.

في سنة ١٨٣٥ حفرت بئر جديدة (شين هاي) في زيغونغ. ولدى وصول الحفر إلى عمق ٨٢٥ مترا، انبثق غاز طبيعي. وعند عمق ٨٥٠ مترا، تدفق النقيع الطبيعي. واستمر الحفر إلى عمق ١٠٦٥ مترا، مما جعله حينها أعمق بئر في العالم، وبعدها بـ٢٤ عاما ابتهج الأمريكيون لأنهم استطاعوا الحفر الى عمق ٢٢ مترا، في تيتوسفيل، بولاية بنسلفانيا.

استعمل الصينيون الثيران حتى العام ١٩٠٢ قبيل وصول داين بقليل، عندما أدخلوا محرك البخار الذي يعمل بالفحم. ففي القرن التاسع عشر، امتلكت زيغونغ قطيع ثيران من مائة ألف رأس. ويرجع ذلك إلى استعمال لحومها، على رغم صلابتها، في طعام العمال في زيغونغ، على عكس الوضع



في معظم أنحاء الصين. فقد استخدم العمال الأدوات التي يكدحون بها، لغلي لحم الثيران البالغة، حتى تصبح طرية. ثم يضيفون إليها المطيِّب ما ـ لا الأكثر شيوعا في سيشوان.

ويأتي ما من شجرة فلفل بري تسمى هواجياو. وتنفرد به سيشوان. ويعطي طعما وسطا بين الفلفل والكراوية والقرنفل. ويتميز بقوة طعمه الذي يخدر اللسان. وينمو منه نوعان في سيشوان: أحمر داكن، وبني له رائحة فواحة. وتعني كلمة لا «الفلفل الحار». ويتألف من قرون حمر صغيرة. وبمزج «لا» مع «ما»، يحصل الطعم المميز لمأكولات سيشوان.

ومن ضمن الأطباق المتخصصة لعمال الملح في زيغونغ يأتي هيوبيانزي. ويتألف من فخذ ثور يعمل في بئر ملح. يقطع يدويا في شرائح رقيقة متصلة، كمن يقشر اللحم. ويدار الفخذ ببطء لضمان استمرار تماسك الشريحة الواحدة. ويصل طول بعضها إلى ١٨٠ سنتيمترا. واشتكى زانغ جيانكسين، مدير شركة «أطعمة تونغسن زيغونغ سيشوان» في زيغونغ من صعوبة الحصول على فخذ ثور مسن عامل. وطرح إمكان استبدالها بفخذٍ من مواشٍ مسنة، حتى لو لم تكن عاملة. وما زال هيوبيانزي يطبخ في زيغونغ إلى الآن.

تُتكَّه الشرائح بصلصة الصويا والملح. وتجفف في الهواء. وتشوى على نار هادئة، توقد من روث الثور. وحاليا، يستعمل فرن الغاز في الطهو. ويقول البعض إن استعمال روث الثور وقودا يعطيه « رائحة خاصة». ويقدم مع زيت نباتي يحتوي على فلفل حار.

وفي المقابل سعى تجار الملح إلى أطعمة أكثر إكزوتيكية وغرائبية في الصين كلما كانت مكونات الطعام خفية وطريقة التحضير سرية نال الطبق مكانة أعلى. وشكلت «الضفدعة المنقوعة» طبقا مفضلا عند تجار الملح في زيغونغ. توضع بضع قطع خشب بحيث تطفو في وعاء كبير يحتوي نقيعا. وتوضع ضفادع حية في الوعاء. وتتمسك الضفادع بالأخشاب. ثم يغلق الوعاء ويختم. وبعد ستة أشهر، يفتح ثانية. تكون الضفادع ميتة على قطع الخشب، لكنها غير فاسدة بسبب ملح النقيع. ثم تطبخ الضفادع بالبخار.

شغف تجار الملح أيضا بطبق معدة الضفدعة المقلية، ولسوء الحظ فإن حجم تلك المعدة صغير تماما. ويقال في زيغونغ أنه يلزم أكثر من ألف ضفدعة لصنع طبق واحد.

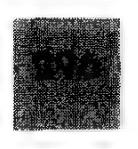
استمر الصينيون في زيغونغ باستعمال أسلوب النقر في الحفر، حتى بعد أن اكتشفت صناعة البترول الأمريكية طرقا أسرع. وتتميز هذه الطريقة المحلية بالبطء، لكنها تصل إلى أعماق مذهلة، حتى بالقياس إلى حفريات النفط. في عشرينيات القرن العشرين، حفر الصينيون إلى عمق ١٢٥٨ مترا، وفي العام ١٩٦٨، وصلت بئر شين هاي إلى عمق ١٣٤٢ مترا، مما يعتبر رقما قياسيا.

إن الرمز الصيني لكلمة جينغ، التي تعني البئر، هي تصوير لمرفاع زيغونغ. ويصنع المرفاع، وهو برج رمادي، من جذوع الأشجار التي تنصب بشكل مائل، ثم تربط إلى بعضها بحبال من أوراق القصب. وكانت منتشرة في زيغونغ، بالطريقة التي تنتشر بها آبار النفط في مدنه.

في ١٨٩٢ اكتشف صناع الملح في سيشوان، طبقة من صخور الملح تغذي المياه الجوفية في زيغونغ. وتنتج تلك البلدة من ملح الصخور حاليا أكثر من ملح النقيع. وفي العقود الأولى من القرن العشرين، ضمت زيغونغ ما بين ٣٠٠ و٤٠٠ بئر نقيع.

جاءت بداية النهاية لصناعة الملح القديمة في سيشوان في العام ١٩٤٣ عندما حفرت فيها أول بئر بواسطة الحفارة الدوارة، واستغرق الأمر عشرين عاما لكي يتضح عمق التغيير. في ١٩٦٠، كانت زيغونغ بلدة ريفية، يعيش فيها ثلث مليون شخص بين مرافع النقيع القروسطية. في ذلك العام، أنجزت آخر بئر بأسلوب النقر. ومع الحفر الدوار ومناجم صخور الملح، تبنى صناع الملح في سيشوان مراجل التبخير بالتفريغ الهوائي، وبذا صنعوا ملحا أبيض ببلورات متساوية ومنتظمة.

وفي ستينيات القرن العشرين حصلت زيغونغ على أول مواصلات عامة «حديثة». فمع ذواء آبار النقيع، وجد مهندسو سيشوان استعمالا جديدا للغاز الطبيعي الذي يخرج من تلك الآبار، فقد بنيت باصات ثبتت على سقوفها قرب ضخمة، مملوءة بالغاز الطبيعي المحلي. في البداية، اتخذت تلك القرب شكل المستطيل. وسارت الباصات وعلى سقوفها قرب تماثلها حجما. وعندما تستدير الباصات عند المنعطفات، تميل القرب فوقها وتهتز كقطعة من «الجيلي». ثم تقلص حجم القرب تدريجيا. وصارت تتدلى من الأسقف كالأكياس، عندما يستهلك الغاز منها. وسمى السكان المحليون تلك الباصات دا كي باو، وتعني



«كيس الغاز الكبير». واحتاجت الباصات إلى اعادة التعبئة بالغاز تكرارا. واليوم، تضاعف عدد سكان زيغونغ ثلاث مرات، وباتت الباصات القديمة منظرا نافرا، واستُخدمت في الطرقات الريفية غيرالمرغوبة.

تكتظ زيغونغ حاليا بمليون نسمة، بمن فيهم سكان الضواحي. ولم يتبق من الآبار القديمة سوى فتحات محاطة بالحجارة، ولم يبق سوى قلة من المرافع في تلك المنطقة الجبلية، على رغم أنها لم تُزل إلا في تسعينيات القرن العشرين، وصولا إلى العام ١٩٩٨، وقاتل البحاثة باستماتة للحفاظ عليها، ولم يلقوا آذانا صاغية في الصين التواقة للحداثة. ففي العام ١٩٩٣، أزيل مرفاعان مزدوجان، طالما رمزا لبلدة زيغونغ. ويعلو أحدهما ٨٨ مترا، والآخر ٨٦ مترا. كانا متقادمين بصورة مزرية، ولم ترغب الحكومة في إنفاق أموال لإصلاحهما. «لم يفهموا قيمة هذه الأشياء التي لا توجد إلا في زيغونغ»، بحسب رأي المؤرخ المحلي صونغ ليانجكسي.

مازالت بئر شين هاي عاملة، وهي تشبه تجمعا متعرجا من جذور الأشجار والصخور. وكالكثير من الآبار التي عملت في زيغونغ، ترتفع عتبتها بمقدار نصف متر، رمزا للحفاظ على الثروة التي في داخلها. ويعمل فيها عشرة عمال، ليبقوها فاعلة على مدار الساعة. يدخل كابل في الأرض ببطء، ويصعد بتأن حاملا معه أنبوب النقيع، ويسكب محتوياته من السائل المالح، بعد أن يفتح عامل صماما جلديا في أسفله. ويغلى النقيع بنار توقد من الغاز الطبيعي الآتي من البئر نفسها. في ١٨٣٥، عندما حفرت البئر، قُدر أنها تحتوي على ٨٥٠٠ متر مكعب من الغاز الطبيعي. وفي العام ٢٠٠٠، يعتقد العمال أنه تبقى نحو ألف متر مكعب من ذلك الغاز.

وبقيت قاعة النقابات في شاأنكسي على حالها، حتى سقوط آخر الأباطرة، ثم صارت مركزا للقيادة المحلية للحركة الوطنية الصينية التي تزعمها تشيانغ كاي تشيك. وبعد تسلم الشيوعيين السلطة، قرر دينغ هيسياو بينغ تحويلها متحفا للملح. والحال أن بينغ مواطن من سيشوان صار سكرتيرا عاما للحزب الشيوعي الصيني.

وفي زيغونغ اليوم، يمكن رؤية بعض المنازل بأسقف تشبه القماش المجعد المسنن إلى الأعلى، على طريقة الجنوبيين، وربما كانت تنتظر الهدم، فلقد اختفى معظمها. وترتفع مبان حديثة تبدو وكأنها محاكاة



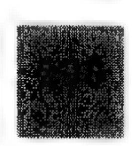
ساخرة لنماذج شائعة من هندسة المباني السكنية المرتفعة. وكما هي الحال في بيجينغ، أزيلت الكثير من النصب التاريخية لإفساح المجال أمام مبان لن تنجز أبدا، وتبقى هياكلها الإسمنتية شاخصة للعيان، لأن شركاتها أفلست. وقد نجحت قاعة النقابات في الحفاظ على تمثال وطني.

ويولي السكان المحليون اهتماما كبيرا بالملح الذي ما زال يصنع عندهم في بئر شين هاي، ويسمونه ملح المراجل الضحلة، ويعتقدون بأنه يناسب صنع المخللات أكثر من ملح مراجل التبخير بالتفريغ الهوائي. ويريد صناع باوكاي وزهاكاي ملح المراجل الضحلة لصنع مخللات من خضارهم. ويباع في سوق زيغونغ. ويصعب العثور على الملح المتوسط البلورات خارج تلك البلدة. ويريد زانغ جيانكسين، الذي يدير شركة «أطعمة تونغسن زيغونغ سيشوان»، ملح المراجل الضحلة لصنع طبق الهيوبيانزي، إضافة إلى منتوجات مثل لارو، قديد لحم الخنزير التقليدي في سيشوان. ويعطي زانغ جيانكسين الوصفة التالية لصنع اللارو:

> ***قطع لحم الخنزير بأي حجم تريد. غطها بالملح والبهارات التي تشمل فلفل هواجياو البري واتركها لمدة اسبوع. أزل الملح. علق اللحم فوق موقد فحم بمسافة متر وربع المتر. اتركه يومين. أضف قشور الفستق وسكر القصب إلى الفحم. يضيف بعض الناس أوراق السرو.***

ويصعب على زانغ جيانكسين العثور على الملح الذي يرغب به، لهذه العملية. ويقول: «إن ملح التفريغ الهوائي له حبات ناعمة، لعلهم يستعملون بعض المواد الكيماوية في صنعه». ويشير بحديثه إلى مادة اليود، التي يقول إنها تترك طعما «يسيء إلى منتجنا».

تساوي مقاطعة سيشوان فرنسا في المساحة، وتحتوي ضعفها في السكان. وفي منتصف القرن العشرين، تزايد الصينيون بمعدلات غير مسبوقة تاريخيا. ونما عدد سكان سيشوان ليصل إلى مائة مليون نسمة حاليا، ويتركز معظمهم في النصف الشرقي من المقاطعة. ويتألف القسم الغربي من صحراء تقود إلى التيبت، وتضم غابة قصب تستضيف القطيع الوحيد المتبقي من دببة الباندا على الأرض، وتتميز معظم أنحاء المقاطعة بمناخ مداري مثل أمريكا الجنوبية.



ويدين المشهد العام لسيشوان بالكثير لمهارات إدارة الماء عند أسلاف لي بينغ، الذي حكم في القرن الثالث قبل الميلاد. وتمتلئ بالحواجز والسدود والصمامات التي تتحكم في سريان الماء، وتصنع مساحات مغمورة بالماء يعشش فيها دغل أشجار الأرز، وأخرى بتربة قاتمة، إضافة إلى شجر السرو وتجمعات القصب. ويندر تآكل التربة، والأندر منه المساحات الخالية. وعلى رغم غناها زراعيا، تبدو المزارع فقيرة، وتنتج كميات كبيرة من الطعام، لكنها شديدة الاكتظاظ. وتبدو القرى وكأنها شيدت مع ممرات متسخة تصل مستنقعات الأرز مع الحقول. ويعيش أهلوها في تجمعات من بيوت بنيت بحجارة من قش وطين، ويزين بعضها صور بوستر كبيرة لماوتسي تونغ.

يقود التلاميذ الدراجات عدة كيلومترات ليصلوا إلى المدارس، ويعبرون حواجز نهرية بين حقول الأرز، للصعود إلى الجبال الخضر. وترتدي النساء قبعات بألوان زاهية. ويحملن أطفالهن على ظهورهن في حقائب تشبه الكراسي، وتصنع في سيشوان وحدها. ومن المناظر المألوفة في ريف سيشوان، شرائط المعكرونة العريضة بطول مترين، تتدلى في خوارج البيوت لتجف، كأنها خطوط غسيل، وقد رأى ماركو بولو واحدة منها.

لقد أزيلت معظم المرافع، وبقيت بعض آبار النقيع. ويصلح بئر دايين، غرب شينغدو (عاصمة سيشوان) نموذجا منها. ويملك مرفاعا بارتفاع عمود الهاتف، ويصل عمقه إلى ٣٠٥ أمتار، ويعتبر عميقا، بالنسبة إلى غير الصينيين. ويعطي نقيعا خفيفا يحتوي على ١٠ في المائة من الملح، وهذا من أسباب إصرار الصينيين على تعلم الحفر العميق.

وأشار فلاح يلبس بدلة على طريقة ماو إلى أن الملح شكل المحصول الأكثر ربحا في ستينيات القرن العشرين. ويزرع هذا الرجل الحبوب والخضار والبطاطا الحلوة. ولدى سؤاله عمن بنى البئر، أجاب: «لقد كانت دائما هنا».

وراجت البدلات الزرق خلال خمسينيات وستينيات القرن العشرين، لأنها كانت الملابس الوحيدة المتوافرة في الصين، ولا تزال الجاكيتات الزرق تلبس في الأرياف، مع بنطال وقبعة ملائمين. لا شأن للسياسة في هذا: لا يملك الناس القدرة على شراء الملابس الحديثة، وقد لا تجد البنطال الذي كان يرافق الجاكيت، لأنه يبلى بسرعة أكبر.

وقرب مدخل البئر، ينتصب كرسي حجري من دون ظهر. يجلس فلاح عليه ويحرك برجليه بدالات دواسة لدولاب من القصب، مما يرفع ويخفض أنبوب النقيع في حفرة عمقها ٣٠٥ أمتار. وينقل النقيع إلى خزان، ويرتفع فوق ذلك الخزان دولاب أكبر بكثير، مصنوع من القصب، يبلغ طوله أكثر من ٣ أمتار، ويحركه فلاح يسير في داخله، وينقل قدميه بحذر فوق عوارضه الخشبية، ويذكر الأمر بدواليب القرون الوسطى في سالسوماغوري. يغرف الدولاب النقيع، ويلقيه على حائط من أغصان جافة، ويمر السائل عبر الأغصان، وبمعونة الريح والشمس يصبح أكثر كثافة ويتساقط على خزان تحته،ويغلى ليتبخر. ويستعمل الفحم، المتوافر في تلك المنطقة، وقودا.

في العام ١٩٩٨، أغلقت تعاونية الحكومة البئر ووضعت غطاء إسمنتيا فوق فوهتها. وأغلقت آبارا أخرى في المنطقة، وقضت بأن هذه الآبار لا تتناسب مع المعايير المطلوبة، لذا فإنها غير قابلة للبيع. وأصر الفلاح الذي يحدثني على القول: «لكن النقيع ما زال موجودا فيه».

وبحسب معايير التاريخ الصيني، لم يعد إنتاج الملح مسيطرا عليه بقوة. لم تعد ضريبة بيعه، وليس إنتاجه، تعطي مردودا كبيرا. وينظر إلى فرض الحكومة أن يحتوي الملح على نسبة معينة من اليود، باعتباره شكلا جديدا لهيمنة الحكام على الملح.

وتحث منظمة الصحة العالمية واليونيسف منتجي الملح على تضمينه اليود، الذي يقي من تضخم الغدة الدرقية. ولأن الكل يستعمل الملح، فإنه يمثل أسلوب وقاية فعالا. وتشير المنظمتان إلى وجود بليون شخص في العالم معرضين لمخاطر نقص اليود. ومن آثار ذلك النقص، إضافة إلى التضخم، التوتر العصبي، زيادة معدل ضربات القلب وعدم انتظامها، الوهن العضلي واحتمال الاصابة بالتخلف العقلي عند الأطفال.

استعمل اليود علاجا لتضخم الغدة الدرقية، حتى قبل التعرف إليه. فقد شك همفري دايفي وآخرون، بأن اليود مادة مستقلة. ويعود الفضل إلى الكيماوي الفرنسي جان-بابتيست دوماس، لإثبات وجوده في الإسفنج الطبيعي في العام ١٨١٩. ومنذئذ، استخدم في علاج التضخم الدرقي. والمعلوم أن دوماس أسس أولى مدارس الصناعة في فرنسا.

وفي علاج تضخم الغدة الدرقية، سبقت الصين الغرب، مرة أخرى. ففي القرن الرابع قبل الميلاد، وصف الطبيب الصيني كو هانغ مستحلبا كحوليا يصنع من عشب البحر، علاجا لتضخم تلك الغدة. وتحتوي الكثير من أعشاب البحر على اليود. وقد دأب اليابانيون على أكلها، إضافة إلى استعمالها سمادا. وتنخفض لديهم نسب الإصابة بالتضخم. وفي الصين، كما في معظم آسيا، لا يصيب التضخم الدرقي سكان السواحل. وينتشر كثيرا بين سكان الريف، بما في ذلك مقاطعة سيشوان.

يحتوي الملح الأمريكي يودا في العادة. ولم تهتم بريطانيا بأمر اليود، نظرا إلى عدم انتشار التضخم الدرقي فيها. ويضيف الفرنسيون اليود أحيانا إلى ما يصنعونه من ملح. وتعطي المجموعات البشرية التي ينتشر فيها التضخم أهمية للملح الميوَّد، وبات ذلك سياسة حكومية في ميانمار، التي تعرف باسم بورما. ولا يصل ملح الحكومة الميوَّد إلى القبائل في دواخل البلاد. ويحصل هؤلاء على ملح فيه يود، بتهريبه من الحدود الصينية. ويعتقدون أنه يساعدهم في حل مشكلة تضخم تلك الغدة، ويعطون الصينيين مقابله بعض الحيوانات النادرة، التي باتت مهددة بالانقراض. ويستخرج الصينيون من تلك الحيوانات الكثير من الأدوية التقليدية. ويستعملون ألسنة أنواع من بقر الوحش في علاج الصداع. ويطحنون أرجل حيوان آخر يشبه الماعز، لصنع بودرة تشفي من أوجاع المفاصل. وتقتل دببة الهملايا السود النادرة للحصول على حويصلة المرارة عندها، التي تستعمل علاجا لأمراض الكبد والمعدة، وتبدو التجارة عبر حدود ميانمار مأساوية لأن معظم الملح الصيني المهرب لا يحتوي على اليود، ولن يساعد القبائل في حل مشكلة تضخم الغدة الدرقية.

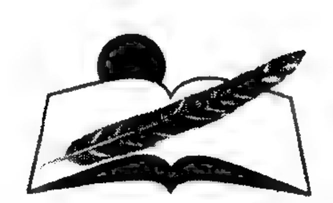
لقد أثار يود الملح نقاشات حادة في البلدان النامية، حيث تسيطر الحكومة تاريخيا على إنتاج الملح، في ١٩٩٨ واستجابة لضغوط من الصحة العالمية، سارت الهند على خطى ما فعلته الصين في العام ١٩٩٥، وحظرت كل الملح الذي لا يحتوي على يود. وفي كلا البلدين لاقى الأمر قبولا عند السلطات الصحية والأطباء والعلماء، ولم يكن مقبولا عند المنتجين الصغار للملح.

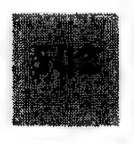
ومع تزايد الحداثة في الصين، صار ملحها حديثا: ببلورات منظمة وصغيرة تحتوي على اليود. وككل شعب حداثي، شرع الصينيون في التوق لملح غير عادي، وربما أقل صفاء. إن الشوائب هي الأشياء التي تترسب في الملح، وربما كانت أقل ضررا من المواد الكيماوية المضافة.

ويرجع الخلاف حول الملح الميوَّد جزئيا إلى عدم الثقة بالمواد الكيماوية المضافة، التي صارت جزءا من الحياة اليومية في مختلف الثقافات. وفي الديانة اليهودية، يصرح معظم الحاخامات بأن الملح يجب ألا يحتوي على اليود لكي يصلح لصنع الكوشير في عيد الغفران.

وفي سيشوان، يصر المستهلكون الحذرون على أن اليود يعطي الملح طعما خاصا. ويشك بعض صغار المنتجين في أن اليود مؤامرة حكومية هدفها إبعادهم عن السوق، تمهيدا لوضعها في يد الاحتكارات. ولا يملك الكثير من الفلاحين معلومات كافية ولا الأموال اللازمة للالتزام بالتوجيه الحكومي عن اليود.

في سبتمبر من العام ٢٠٠٠، ألغت الحكومة الهندية قرارها حظر الملح غير الميوَّد، تحت ضغط المجموعات الهندوسية القومية، وكذلك الغانديون الذين استعادوا مناداة غاندي بحق كل هندي في الحصول على الملح وصنعه. ولا تبدو الحكومة الصينية عازمة على تراجع مماثل، ويمكن إيراد رأي لي فيود، الذي يعمل في وكالة حكومية للملح في مقاطعة سيشوان، واسمها شركة سيشوان العامة للملح. ويرى فيود أن القرار «اتخذه رئيس الوزراء بنفسه». وقد قال تلك العبارة، وكأنه موظف بيروقراطي قديم يتحدث عن الإمبراطور.





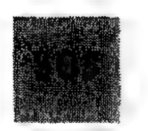
24 «ما» و«لا» و«ماو»

أبدى الصينيون بطئا في هجران أباطرتهم، وكذلك الكثير من أفكارهم القديمة. ويظهر هذا التعلق بالأفكار القديمة في طرق تحضير الطعام بوضوح، فيما يخص الملح والمطيبات، وكيفية إعداد وجبة الطعام. لقد شهد الغرب، في مرحلة ما قبل عصر التنوير، الكثير من الأفكار المشابهة. ولم تعد تتماشى مع الفكر الغربي السائد حاليا. إن الفوارق بين الغرب والصين في الطعام، هي أكبر مما كانت عليه قبل عشرة آلاف سنة.

ويبدو الصينيون مستعدين للأكل في أي مكان وزمان، وتكتظ شوارع المدن والطرقات الريفية بأكشاك الطعام. وطوال الرحلة في القطار السيبيري الذي يصل موسكو ببكين، يستخدم الروس الموقد لصنع الشاي، فيما يستخدمه الصينيون لإعداد وجبات كاملة، ويتجمعون في ظلام القطار في مساحة ضيقة، ويقطعون الخضراوات، ويضيفون الأفاويه. يطهون ويأكلون باستمرار، ويتحدثون كثيرا عن معاني أطعمتهم. وأحيانا، يبدو الطعام هُجاسا صينيا، وتبدو ثقافتهم كأنها تحمل منحى أبيقوريا، يعطي مبدأ اللذة أولوية مطلقة.

«في الصين يدرس طلبة المدارس أغنية تعود إلى القرون الوسطى، تشير إلى الأشياء السبعة الأساسية التي يحتاج إليها الإنسان في حياته اليومية: حطب الوقود، الرز، الزيت، الملح، صلصة الصويا، الخل والشاي»

المؤلف



وكتب الروائي الصيني لو وينفو:

> *إن كلمة ذواقة تُسعد الأذن، وربما أيضا العين. وإذا شرحتها بلغة الحياة اليومية البسيطة، فلربما بدت مختلفة عن ذلك، إن الذواقة شخص مكرس للأكل.*
>
> **(لو وينفو، الذواقة، ١٩٧٩).**

في الصين، يقال عادة إن طعام الجنوب، خصوصا ما يأتي من كانتونغ، هو الأفضل. وبعد ١٩٤٩، صعد إلى السلطة ماو تسي تونغ (من مقاطعة هونان)، ودينغ هيسياو بينغ (من سيشوان). وسرعان ما صار أكل الجنوب الغربي، المتميز بالفلفل الحار «لا»، الطعام المفضل، وشاعت عبارة تقول «إن لم تأكل الـ «لا» فلن تصبح ثوريا.

في العام ١٩٥٩، أنشئ مطعم للنخبة السياسية في دارة بكين تضم ردهات واسعة، كانت معدة أصلا لابن إمبراطور من القرن السابع عشر. وكما كان متوقعا، فقد قدم ذلك المطعم مآكل سيشوان وسمي، ببساطة، مطعم سيشوان. وزاره بانتظام كل من شو إن لاي، الذي شغل منصب رئيس الوزراء لفترة طويلة، ودينغ هيسياو بينغ، واعتبر من أفضل مطاعم الصين لسنوات طويلة.

وبقي المطعم رمزا لذلك الزمان، وفي العام ١٩٩٦ اشتراه مستثمر من هونغ كونغ، وحوله إلى ناد مخصص لأعضاء محددين، وذكّرت الخدمة الراقية فيه بأزمنة الاستعمار البريطاني. إن ما يسمى بوضع يد الصين على هونغ كونغ لم يكن سوى شراء رموز مهمة من الحزب الشيوعي من قبل مستثمرين في هونغ كونغ. واستمر عمل مطعم سيشوان في ثلاث مناطق فخمة من بكين، ويترأسه يو جيامين، المولود في بكين، وابتدأ متدربا في مطعم سيشوان في العام ١٩٧٠، عندما كان في عمر ١٧ سنة. ويصفه بالقول: «إنه المطعم الأكثر كمالا في رأيي... إنه الوحيد الذي يستعمل النكهات الست كاملة».

ويرتكز المطبخ الصيني على مقولة التوازن بين النكهات الأساسية، ويعبر عن النكهات الست في مآكل سيشوان بعبارة ذات رنين موسيقي: «ما، لا، تيان، سوان، كسيان، كو». يمثل «ما»، الفلفل البري هواجياو، الطعم السادس المميز لسيشوان، ويعتبر «لا» البهار الحار النموذجي لتلك المنطقة. وتعني كلمة «تيان» حلوا، وتعني «سوان» حامضا، و «كسيان» مالحا، و «كو» مرا، وكلها نكهات عامة.

يأتي كل طبق بنكهة، أو بالأحرى بمزيج من النكهات، مثل ما ـ لا: أشهر مزيج في سيشوان. ويعتبر كسيان المالح ترسيمة أساسية وأكثر النكهات استخداما. ويقدر أن يوازن كل النكهات الأخرى. يُعتقد أنه بالملح يظهر الطعم الحلو، ويكسر حدة الطعم الحامض. وفي أزمنة سالفة، أعدَ الشاي في سيشوان بمزجه مع الملح والزنجبيل. ويشيع في سيشوان الطعم المالح والحار، كسيانـلا، ويعبأ على شكل صلصة الصويا وبهارات حارة، ويتكرر ظهور كسيان ـ لا في بلاد جوها حار من الكاجون في لويزيانا إلى فيتنام. وفي الأخيرة، يوضع مسحوق من الملح والفلفل الحار على الليمون الحامض والجريب فروت (الليمون الهندي) والأناناس.

في الصين توضع الوجبات معا بحيث تتوازن تلك النكهات بعضها مع بعض. إن التوازن مفهوم قديم في الطبخ: أن تصنع نكهة كاملة بمزج الأضداد، مثل مزج الحمض والقاعدي في الكيمياء. في القرن الرابع قبل الميلاد، اعتقد الصينيون أن العالم يتألف من قوتين متعارضتين هما ين ويانغ. وطبقوا هذا المفهوم في الطهو. لقد صنفوا الأطعمة إلى حار وبارد، بحسب خواصها، وليس بحسب حرارتها، ويشبه ذلك ما فعله الأوروبيون خلال القرون الوسطى. ولا يتفق الطهاة على تصنيف الأطعمة: أيها بارد وأيها حار. وعموما اعتبرت المأكولات الدسمة والبهارات والكحول حارة، فيما صنفت الخضراوات والفاكهة باردة، ويمكن تقصي تلك الأفكار في الغرب رجوعا إلى أبوقراط في القرن الخامس قبل الميلاد. يعتقد بعض البحاثة أن الفكرة ابتدأت في اليونان ثم انتشرت في آسيا عبر الهند. ويرى آخرون أن الثقافات المختلفة توصلت إلى تلك الفكرة في شكل مستقل. وذهب بعضهم إلى القول إن سكان أمريكا الأصليين آمنوا بتلك الفكرة قبل وصول الأوروبيين إليهم، ومثلت تلك الأفكار أساسا للتحريم الكنسي لبعض الأطعمة في أثناء الصوم الكبير في الفصح. وفي وقت ما، انحدرت تلك الأفكار إلى نوع من العبث، مثل ادعاء لا رينير تمييز الأطعمة على أساس أشقر وأسمر مثل النساء، وقد فضل الطعام الأشقر.

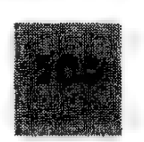
لا يزال النقاش حول مفاهيم قديمة مثل الأطعمة الحارة والباردة مستعرا في الصين، وتُقارن أطباق ما ـ لا أو الشديدة الملوحة مع الأطعمة اللطيفة. ويُنظر إلى تيان، الحلو، على أنه موازن جيد ضد ما ـ لا. ويتألف تيان شاو باي، ومعناه

حرفيا «طبخ أبيض حلو»، من شرحات قديد محشوة بعجين الفاصَوليا الحلو مفرودة فوق طبقة من الرز الحلو ويرش عليها السكر. وكالكثير من الأطباق الصينية، يبدو الطبق منفرا في حد ذاته، وعلى العكس، تأتي قضمة من تيان شاو باي في وقتها المناسب عندما يكون الفم ملتهبا بطعم طبق من ما ـ لا.

شاعت فكرة استعمال الحلو كمضاد للمالح أو المبَهَّر في الغرب طويلا، وتحدث أبيسيوس عن إضافة العسل إلى طبق زائد الملوحة، وأصر بليني على عكس ذلك قائلا: «يصحح الملح نفورنا عندما نجد شيئا ما فائض الحلاوة»، وفي كاتالونيا القرون الوسطى، قدم القد المملح مع العسل. ووصف بلاتينا الحلاوة على أنها ما يضاد الـ «لا»، فقال: «يلطف السكر كل الأطباق الحارة والبهارات العطرية». ولهذا السبب صنع سكان كوليور نبيذ البانيولس الحلو والمبهر، لكي يرافق أكل الأنشوفة. وفي القرن الثامن عشر، شاع استعمال كلمة ديسير الفرنسية (بالعربية هي العُقْبة أو الحلوى في آخر الطعام)، التي تعني حرفيا في تلك اللغة «تنظيف الأطباق»، وصار لها تقاليدها المظهرية في أوروبا، بحيث خرجت الحلوى تدريجا من بقية الوجبة. وفي البداية، قدمت العقبة في آخر كل «حلقة» من الوجبة. وغالبا ما ألفت الحلقة من مزيج من الأطباق. وفي الصين لا تزال الحلقة هي تشكيلة من الأطعمة توضع في منتصف المائدة، فوق طبق كبير دوار، مما يجعل كل الأطباق سهلة التناول. ويسمى ذلك الطبق «ليزي سوزان» (سوزان الكسولة). ويجلس الناس حول الطاولة، ولكلٍّ طبقه الصغير مع عيدان لتناول قضمة من كل طبق، مع مزج النكهات، مثلا لقمة أو اثنتان من الأكل الحار ثم لقمة من الحلو.

في كل الحلقات، تلعب الخضراوات دورا مهما. وفي سيشوان تعتبر الخضراوات الجبلية، مثل الفطر، اختصاصا محليا، مثل الأنواع المختلفة من قطع القصب التي تؤكل نيئة أو مطبوخة أو منقوعة بالملح.

وتحتوي الحلقة الأولى عادة على أطعمة منخفضة الحرارة. وتقدم في الثانية تشكيلة من الأطعمة الساخنة. وفي الحلقة الأخيرة، خصوصا في سيشوان حيث الاهتمام بهذه النقطة، يقدم طبق رقيق مثل الحساء الرقيق. وفي بعض الأحيان، تقدم حلقة من الرز الأبيض قبل الحساء مع الباوكاي الشديد الملوحة، ولا يقدم الرز عادة مع الحلقات الأخرى. وباستثناء الطبقات الفقيرة، فإن كثيرا من الوجبات لا تتضمن الرز بتاتا.



ويتجادل المؤرخون باستمرار عن سبب تنكيه الطعام في الصين بمخللات أو منتجات مخمرة، بدل استعمال الملح مباشرة مع الطعام. إن فكرة الحصول على الطعم المالح من دون الاستعمال المباشر للملح هي آسيوية، على رغم أنها لا تختلف عن فكرة استعمال الرومان الغاروم. وتعطي الوصفة التالية مثالا عن الطهو بالتوابل المالحة، يوجد ثلاث منها في هذه الحال، من دون استعمال الملح. وتصف طريقة لإعداد طبق تقليدي في سيشوان، اسمه هيوغورو، وقد وثقها أستاذ للطبخ يدعى هوانغ وينجن، يدرس في مدرسة الطهو الوحيدة المعتمدة في الصين، ومقرها في شينغدو عاصمة سيشوان.

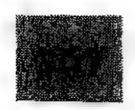
من أجل إعداد طبق هيوغورو أصيل، يجب تحضير المكونات التالية:

فخذ خنزير، ثوم أخضر، دوبان، دوسي، صلصة الصويا، سكر ومسك. اغل لحم «هام» حتى ينضج تقريبا. برده. قطعه في شرائح عمودية مع العظم. قطع الثوم الأخضر.

ضع الخليط في مقلاة مع زيت خضراوات متنوعة. حرك اللحم حتى تبدأ شرائحه في التجعد قليلا. أضف الدوبان والدوسي. عندما يصبح المرق مائلا إلى اللون الأحمر، أضف صلصة الصويا وقليلا من السكر والماسغ. في الختام، أضف قطع الثوم الأخضر.

ومثل كثير من الأطباق الصينية، يستعمل هذا الطبق لحم الخنزير. وقد نظّر عالم الطبيعة الفرنسي جورج ـ لويس لوكليرك دو بوفون أن التحريم الإسلامي للحم الخنزير ساهم في تقليل انتشاره في الصين. ويملك الصينيون تاريخا طويلا في طبخ لحم الخنزير، إضافة إلى تمليحه وتقديده. وصنعوا لحم الـ «هام». وحضروا منه نقانق. وفي العام ١٩٨٥، قدر عدد الخنازير في الصين بنحو ٣٣١ مليونا، وهو أكبر عدد لها في العالم. وأظهرت إحصاءات بين العامين ١٩٢٩ و١٩٣٣، أن سبعين في المائة من السعرات الحرارية للريفيين الصينيين جاءت من لحم الخنزير وشحمه، ويستعمل الصينيون بديلا صحيا عن ذلك الشحم. ويستعملون زيت الخضراوات الذي يحضر من خليط خضراوات متنوعة مثل السمسم والفستق وغيرهما.

وبحسب هوانغ وينجن، «لا يمكنك طهو أطعمة سيشوان من دون استعمال دوبان، لقد ذهبنا إلى فرنسا، وحملت معي الدوبان لأن ما يباع منه في فرنسا ليس طيبا. لقد جاءت الزيارة ضمن برنامج تبادل ثقافي بين أساتذة



الطهو مدته ٦ أسابيع. وجرى في مدرسة قرب ليل، عند لو توكيه: القسم الأضيق من القناة الإنجليزية. ومن المستحيل تدريس طهو أطعمة سيشوان، مثل هواجياو، من دون تلك المكونات، ولذا أحضرنا معنا هواجياو، دوبان، دوسي وزهاكاي».

إن كل تلك المكونات التي لا يمكن الاستغناء عنها، ما عدا هواجياو، تأتي من الملح. إن زهاكاي هو خضار بالملح. ويحضر الدوبان من عجين الفاصوليا الذي يصنع من حبوب الصويا الكبيرة الخضر التي تجفف حتى تصبح صفراء اللون وقاسية، ثم تخمر مع الملح والفلفل الأحمر. ويصنع عجين الدوسي الأسود من حبوب الفاصوليا المخمرة الصفر، ويتميز بملوحته العالية، ولا يحتوي فلفلا.

وينظر الصينيون إلى الماسغ MSG بوصفه بديلا للملح. ويأتي اسمه من الأحرف الأولى لاسمه الكيماوي، ولا يتميز في حد ذاته بأي طعم خاص، لذا لا يعرف تحديدا سبب إثارته للكثير من النكهات في الطعام، خصوصا المالح منها.

ولاحظ يو جيامين، الذي يعمل في مطعم سيشوان في بكين «أن الماسغ يختلف عن الملح، لكنه يثير النكهات مثله».

ومع تقاطر الغربيين إلى الصين، أُحبط الكثير من طهاتها لملاحظتهم التعالي الأوروبي على الماسغ. وأشار ليو تونغ، وهو مدرس للطهو في مدرسة شينغدو، إلى أن «الماسغ ليس مادة كيماوية، ويصنع بتخمير الحبوب، ونستخدمه دائما في الأطعمة الصينية».

وعمليا، لم يستعمله الصينيون دائما، مثلما فعل اليابانيون. وفي تاريخ الأطعمة، صعد الماسغ من اليابان إلى الصين، على عكس ما حصل مع معظم الأطعمة الآسيوية. وتقليديا، حصل اليابانيون عليه طبيعيا من عشب بحري يعرف في اليابان باسم كومبو باليابانية وفي الغرب باسم لامينارا. في ١٩٠٨ استخلص الماسغ للمرة الأولى، باعتباره ملح الصوديوم من حمض الكلومايت، في مختبر ياباني، ويصنع بتخمير جيلاتين القمح منذ خمسينيات القرن العشرين.

وبين ليو تونغ أن الطعام الصيني لا يستعمل الملح مباشرة، لذا يحتاج إلى الماسغ.

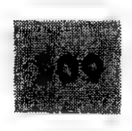


يتوافر للصين كثير من أنواع الملح وتوابل الفاصوليا، مثل الدوبان والدوسي. وتمتلك اليابان تشكيلة مماثلة خاصة بها. لعل الأهم من بينها هو صلصة الصويا القديمة. وفي الصين يدرس طلبة المدارس أغنية تعود إلى القرون الوسطى، تشير إلى الأشياء السبعة الأساسية التي يحتاج إليها الإنسان في حياته اليومية: حطب الوقود، الرز، الزيت، الملح، صلصة الصويا، الخل والشاي.

صنع الفلاحون في الصين صلصة الصويا منذ أزمنة قديمة، وقد بات هذا الأمر نادرا. وحاليا تنتج صلصة الصويا في مصانع الصين واليابان. ويقول معظم الصينيين إن صنعها معقد، وإن ما ينتج منها في المصانع يضاهي في جودته ما صنعه الفلاحون تقليديا. ومن يتذوق الصلصة الكثيفة التي تصنع في الريف، فقد لا يوافق على هذا الرأي. ومثلا يرى هوانغ وينجن أن صلصة الفلاحين أفضل بما لا يقاس، ويقر فلاحو منطقة دايين أنهم توقفوا عن صنعها منذ تسعينيات القرن العشرين، على رغم استمرارهم في العمل باستخراج النقيع. وأشاروا إلى أنها تتطلب الكثير من الجهد، وأنهم لا يستطيعون منافسة الصلصة المنخفضة الثمن التي تنتجها المصانع.

وبمفارقة اقتصادية غريبة، ما زالت بلدة ليزهي في سيشوان، تصنع نوعا حرفيا من صلصة الصويا. إن مدينة ليزهي ريفية، ولا تظهر حافلات نقل في شوارعها الرئيسية، ماعدا الريكشو وهي دراجة هوائية لها ثلاث عجلات. واللافت أن معظم مبانيها القديمة قد أزيلت، وحل محلها مبانٍ قرميدية بيض، باتت الطابع الغالب على الهندسة الصينية حاليا. وفي الليل تحتل العربات الثلاثية الشوارع التي تبدو مهجورة في ظل هياكل المباني التي لم تنجز.

بدأت تعاونية ليزهي للأطعمة المخَمَّرة كمصنع خاص، وأممت بعد استيلاء الشيوعيين على السلطة في ١٩٤٩، فيما عرف باسم «التحرير»، وأنتج مصنع الدولة صلصة الصويا. وفي العام ١٩٩٩ عند فورة الخصخصة، أعلنت الدولة أنها لن تنتج الصويا في ليزهي، ولم يهتم أحد بشراء المصنع، ودفعت تعويضات نهاية الخدمة لعماله المائة، الذين باتوا من دون عمل. وقرر عشرة منهم استعمال تعويضاتهم في شراء المصنع، ثم باعوه وأسسوا مصنعا جديدا وبسيطا عند طرف البلدة عينها، واستنفد الأمر ما جمعوه



من مال، لذا، قرروا العودة إلى الأساليب القديمة في صنع الصلصة. ويقول زو كيدي، المدير العام: «تعين علينا البدء من الصفر. أن نصنع بحسب الطرق القديمة».

وتَعمَد المصانع إلى طحن البقايا، التي تتولد في أثناء استخراج زيت الصويا لتصنع منها الصلصة. وفي المقابل يستعمل مصنع ليزهي حبوب الصويا الطازجة الكاملة، ويطبخها بالبخار لتصبح طرية، ثم توضع في مخزن داخل صوان كبيرة مسطحة ومستديرة يزيد قطرها على المتر، مصنوعة من القش، وتضاف إليها الخميرة، وترتب الصواني على أرفف من القصب، وتخزن في غرفة إسمنتية لمدة ثلاثة أيام. وعندها، تبدأ الرغوة في الظهور.

عند هذه النقطة، تعمد المصانع الكبيرة، وليس تلك التي في ليزهي، إلى تسريع عملية التخمير، بالامتناع عن إضافة الملح وبنقل الصويا إلى قدور ساخنة. أما في ليزهي، فيضاف الملح والماء إلى الصويا عند ظهور الرغوة، وتنقل إلى قدور كبيرة يصل عمقها إلى أكثر من متر، وتترك القدور لتتخمر في فترة تتراوح بين ٦ شهور وسنة كاملة، بحسب الطقس. وعندما تمطر، تغطى القدور بأغطية صنعت من سعف النخيل. وفي النهاية يصبح العجين كالوحل، ويضاف الماء اليه، ويصفى ببطء. ويعقم بالبخار.

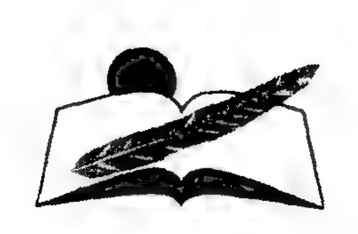
ثمة أنواع من الصلصة أكثر قتامة أو أقل، وبعضها أكثر كثافة أو أخف، وأن الصلصة الأفضل في ليزهي أقل كثافة من المنتج الثاني في الترتيب، وتتميز بأنها سوداء وبكثافة الكارميلا ومعقدة، وترجع الفوارق بين الصلصات إلى طول فترة التخمير وكمية الماء التي تضاف في النهاية.

وفي ليزهي، تباع الصلصة بالطريقة القديمة أيضا، ويجلب المشترون قنانيهم، وتغرف الصلصة من الجرار، وتسوق أيضا تحت اسم وو بو، وهو اسم جسر محلي. وتتوسط الغرفة الرئيسية المعتمة في ذلك المصنع، آلة جديدة مشعة. إنها الشيء الوحيد المشع في ذلك المصنع. وترى حفنة من الناس، بعضهم يرتدي بدلة وربطة عنق والبعض الآخر في ملابس العمل، إنهم المستثمرون في الصين الجديدة. ويتطلع الجميع إلى تلك الآلة بحبور عندما تنتج عبوات بلاستيكية لصلصة الصويا، لكي تباع خارج بلدتهم.

تتغير الصين حاليا بسرعة، وتهدم المباني الرمادية والحمر القديمة في بكين، وبعضها يرجع إلى أكثر من ٥٠٠ سنة، بسرعة لا ترحم. وفي وهج أضواء النيون التي تنفجر كل ليلة في السماء، من علياء المباني الجديدة المتعددة الطوابق في العاصمة، ترى بوضوح إعلانات كنتاكي فرايد تشيكنز وماكدونالد. وقد انتشر الدجاج المقلي أسرع من الهامبرغر، لأن الصينيين يأكلونه منذ قرون عدة.

ولا تبدو أحوال الصين الجديدة سارة بالنسبة إلى البروفسور غيو زهينزونغ.

يبلغ البروفسورغيو من العمر ٦٣ عاما، ويعيش في شقة ضيقة تتكدس فيها الكتب من الأرض إلى السقف، وتظهر الشقة الحجرية كأن عمرها ثمانون عاما، علما أنها بنيت منذ عشر سنوات، ولا تبدو منسجمة مع الصين الجديدة. ويرتدي ملابس بسيطة، يدرس في كتبه، ويتمتع بالسفر للمشاركة في مؤتمرات أكاديمية دولية. ويظهر أنه لم يقرأ الأخبار عن تحول الصين إلى اقتصاد السوق. ولا يبدي سوى اهتمام ضئيل بالصين الاستهلاكية الميالة إلى السلع ذات الماركات الغربية المسجلة، سواء أكانت حقيقية أم مزيفة. ويأكل الأطعمة الصينية القديمة، وقد ذهب ذات مرة إلى مطعم ماكدونالد، فما الفكرة التي كونها عنه؟ يهز رأسه ليعلن عدم رضاه، ويقول: «لا توجد عنده خضراوات».





25 الملح أكثر من السمك

لم تتلاش الفكرة القائلة إن الملح يقوي الإحساس بطعم السكر من الغرب نهائيا، وتعتبر مفهوما أساسيا في صناعة الأطعمة السريعة، يُعطي الفستق المحمَّص المغطى بالعسل مثالا عنها، ويمثل الملح والسكر المكونين الرئيسيين في معظم الأطعمة السريعة.

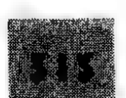
قبل عصر التبريد، حُفظ الزبد باستخدام كميات وافرة من الملح. وساد اعتقاد أن السكر يوازن طعم الملح وقد يُخفيه.

> *لأننا نكتشف الملوحة الزائدة باستخدام حاسة الذوق، يعمد بعض التجار إلى إضافة كميات قليلة من السكر لكسر تلك الملوحة، ويجدر عدم شراء زبد مملح إذا لاحظنا طعما حلوا فيه.*
>
> (فرانسيس مار: دافع عن معدتك ضد الأطعمة المغشوشة، باريس، ١٩١١).

المفارقة أن الفكرة القائلة بأن السكر يزيل طعم الملح رائجة في السويد، التي تستقدم كلتا المادتين من الخارج، وربما يتساويان لديها لهذا السبب. ترجع المدَّونة الأولى عن السكر في

في كل ليلة يخرج الكاتالونيون إلى البحر، ويعودون صباحا بالأنشوفة للتمليح»

المؤلف



السويد إلى العام ١٣٢٤، وتتحدث عن استيراد ١,٥ كيلوغرام من السكر، و ١,٥ كيلوغرام من البهار، ونصف كيلوغرام من الزعفران لاستعمالها في مأتم أكثر الرجال ثراء فيها.

وبحسب كارل يان غرانكفيست، وهو كاتب مشهور متخصص في الأطعمة والمطاعم، فإن «السكر يزيل طعم الملح». يُصنع الكعك بالملح، والخبز بالسكر. وفي الخريف يحل موسم السمك المعروف بجراد البحر، وتُقدَّم أطباقه مع الملح والسكر والشَّبث (نوع من البقول). إن السكر والملح هما الترسيمة المسيطرة على الطعام السويدي. وفي اللغة يشير مصطلح سوكرسولتد للإشارة إليهما معا، ويوضعان في الطليعة على لائحة المكونات التي ترفق مع الأطعمة المختلفة.

ومن لم يتعود زيارة إسكندنافيا يُصدم بحلوى سالت لاكريتس، حلوى عرق السوس المملحة. وتصنع أحيانا على هيئة سمك الرنكة، وأحيانا بشكل أربطة متشابكة، وتتخذ شكل قرص السكر المحشو، الذي يسمى قذيفة الملح، ويرش الملح عليه. وتباع حلوى سالت لاكريتس، على أعواد يغطيها آيس كريم الفانيليا، وتُسمى لاكريتس باك. ويُبين مُصنِّعوها، جي بي غلاس، أنها تصنع من كلوريد الأمونيوم وليس الصوديوم، ولا يبدو هذا الأمر مطمئنا. وغالبا ما يفصح السويديون عن حنينهم إلى السالت لاكريتس عند سفرهم إلى الخارج، ويصيب حنين مشابه الإسكندنافيين والهولنديين أيضا.

ويفتقد السويديون في أسفارهم الخارجية الكافيار، الذي يثير اسمه سخرية كثيرين، لأنه لا يحتوي على أي شيء من الكافيار البحري. ويتخذ هذا الكافيار من بطارخ سمك القد الممزوجة مع البطاطا، ويباع على هيئة تشبه معجون الأسنان، وتأتي مادة سوكرسولتد في مقدمة محتوياته.

يُشكل تمليح الأسماك الاستعمال الرئيسي لمادة سوكرسولتد، وربما كان ذلك سبب استمراريتها في أطعمة أهل الشمال. فعلى الساحل الغربي للسويد، تطحن الرنكة مع البصل، وتصنع منها أنواع من المقالي تقدم مع صلصة الكشمش، ويعبر الذوق المميز لأهل السويد عن نفسه بطبق الغرافلاكس: سمك السلمون المدفون. وفي البداية، صنع الغرافلاكس من

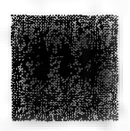
السلمون المملح الذي يدفن في الأرض لأيام أو شهور، فقد كانت تلك طريقة الإسكندنافيين في حفظ الرنكة أيضا، وكلما دفنت لمدة أطول، صمدت أكثر. في المقابل، فإن إطالة زمن دفنها يقربها من التعفن أيضا. ولا يزال مسنو أيسلندا يخيفون شبابها بقطع الهاكارل: لحم سمك القرش في غرينلاند. إن دفن الأسماك يعطيها رائحة زنخة تَعافها أنفس معظم الناس، لذا حافظ السويديون على شعبية الغرافلاكس باستخدام السلمون المنكه بالسكر والملح.

يَدْأب سمك الرنكة على الظهور والاختفاء المفاجئين في بحري البلطيق والشمال، ويسمى البحر بين النروج والدنمارك والسويد سكاجيراك. وتاريخيا، لم تحز جزيرة غلادشولمن الصخرية سوى ستة مواسم كبرى من سمك القد، ولا تبعد تلك الجزيرة المسطحة سوى أمتار قليلة من الساحل السويدي في سكاجيراك، ثم اختفت أسماك القد، وعادت عام ١٧٨٠. وبين العامين ١٧٨٠ و١٨٠٨، غرقت غلادشولمن بالرنكة، وغلى مزارعوها تلك الأسماك للحصول على زيتها، وبيع في لندن وباريس، حيث استخدم زيتا لمصابيح الإنارة في الشوارع.

في تلك السنوات، بدت الرنكة كأنها اختفت من الساحل النرويجي. وفي المقابل انغمس سكان جزيرة غلادشولمن بصيد الرنكة وتصنيعها، إضافة إلى صيد القد وسمك اللنغ، وامتلك تجار أثرياء من بلدتي غوتبورغ واستوكهولم مصنعين لغلي الرنكة واستخراج زيتها، وهما يعملان على مدار الساعة.

وفي مطلع القرن التاسع عشر، شحَّت أسراب الرنكة الخريفية، وألقى البعض باللائمة في ذلك على الرائحة النتنة لتلك الجزيرة التي اعتاد مصنعو زيت الرنكة فيها رمي النفايات في البحر. ويقال إن رائحة غلادشولمن كانت سيئة جدا، بحيث لم تعد الرنكة تحتملها. لم يأت موسم جيد إلى الفترة بين العامين ١٨٨٠ و١٩٠٠، ولم تشهد الجزيرة أي صيد وفير طيلة القرن العشرين.

قَطَن الجزيرة ألف شخص في القرن الثامن عشر. ومع حلول القرن ٢١، لم يزد عدد سكانها على ٤٧٠ شخصا، وفي عشرينيات القرن العشرين، عمل مئات من النسوة في تقطيع الرنكة تمهيدا لتعليبها، وارتدين



مرايل صنعت من أكياس القصب الكوبي، التي تقاوم الماء بفضل ما تشربته من زيت بذر الكتان، واستخدم رجال الجزيرة السكر الكوبي الممزوج مع الملح في تنكيه الرنكة، إضافة إلى زيت خشب الصندل، الزنجبيل، كبش القرنفل، جوزة الطيب، الكزبرة، القرفة، البهارات المخلطة، منكهات عضوية، الشبث وورق الغار.

في ثمانينيات القرن العشرين، ضمت الجزيرة مائتي عامل. وحاليا، تنتج الجزيرة الكثير من الرنكة بواسطة أقل من مائة عامل يشتغلون في ثمانية محترفات عائلية لتعليب الرنكة، وتشتري تلك الشركات الصغيرة براميل من الأسماك من الشركتين اللتين تحتكران تمليح الرنكة في السويد بسعر مناسب جدا، ثم تنكهها بنقعها في خليط يحتوي على ١٣ كيلوغراما من الملح مقابل كل ٩ كيلوغرامات من السكر.

وتعين المصانع الكبرى للرنكة اختصاصيا لصنع الخليط الذي تنقع به الرنكة. ومثل قائد الملح في سفن القد قديما، ينال ذلك الشخص الراتب الأعلى.

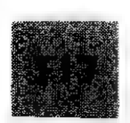
ولم يتغير نمط الحياة كثيرا في بعض أنحاء السويد. وإلى فترة ازدهار الأخشاب في منتصف القرن التاسع عشر، ظلت السويد من أفقر بلدان أوروبا، وقبل ستينيات القرن العشرين وسبعينياته، لم تحتو الكثير من مطابخ السويد على وسيلة للتبريد سوى خزانات خشب مثقبة الأبواب. وتاريخيا، اعتمد الإسكندنافيون على الأطعمة المملحة في فصل الشتاء الطويل، وتميل أطعمتهم إلى الملوحة الشديدة. وتغطى النقانق السويدية بطبقة بيضاء من الملح، ويصنع طعام اسمه أبلفلاسك عندما يحين موسم التفاح، فتقطّع تلك الثمار، وتمزج مع اللحم المملح ومحلول السكر. وحاليا يأكل الناس ملحا أقل وأطعمة مملحة أقل، على غرار نظرائهم في شمال أوروبا وشمال أمريكا، ولم يعد طبق أبلفلاسك شائعا.

وتختفي تدريجا بعض الاستعمالات التي كانت شائعة للملح، ويتميز بعضها بالغرابة إلى حد التساؤل عن سبب شيوعها أصلا. إن سنوس هو مزيج من التبغ والملح، ويُعّجن يدويا ليصبح كرات صغيرة توضع بين الخد واللثة، وتُمص طيلة النهار، وتضاف بعض المنعِشات إليها كل ساعة تقريبا، ويصل الأمر

بالبعض إلى وضعها في الفم قبل النوم، ويستيقظون طلبا لكرة جديدة. ولا يتردد بعض السويديين في التساؤل عن سبب شرب أهل الشمال البعيد لسائل اللابلاندر: شراب القهوة المملَّحة.

ينخفض استهلاك العالم من الملح باطراد. ففي القرن العشرين، استهلك الأوروبي نصف ما استهلكه نظيره في القرن السابق، وما زال شائعا الشغف بالقد المملح، الرنكة، لحم الـ «هام»، الزيتون، المخللات، ولحوم البط والإوز المملحة، ولم تعد تلك الأطعمة ضرورية، وأحيانا يباع القد الخفيف التمليح لأنه لا يستلزم الكثير من النقع في الماء، وتأتي هذه الراحة على حساب النوعية. ويعمد البعض إلى تمليح القد بالقليل جدا من الملح لكي يتلاءم مع عملية التثليج. ويبدو الأمر غريبا من حيث المذاق والتكلفة، وتظل لحوم الخنزير المقددة والمملحة مرغوبة، وتحفظ بواسطة التثليج حاليا. لذا لم يعد الملح مستخدما بقوة في صنعها، مما جنَّب مستهلكيها الحاجة إلى نقعها طويلا في الماء، كما كان الأمر في الماضي. فقد الملح وظيفته كمادة لحفظ اللحوم، ويشيع الآن مصطلح «لحم هام طازج»، الذي يبدو غريب الوقع. وبموجب القانون السويدي، لا يمكن تسمية الـ «هام» المملح في سبتمبر «لحم هام طازج لأعياد الميلاد». وفي المقابل، تنطبق التسمية على الـ «هام» الذي يثلج في سبتمبر ويُدفَّأ في ١٧ ديسمبر.

في أمريكا الشمالية تمثل الأطعمة اليهودية المنكهة معقلا للأطعمة المحفوظة بالتمليح ويمكن شراء نظيراتها الطازجة ببساطة، وتضم قائمة المملحات: الخيار والطماطم المخللين، السلمون المدخن والمملح، الشبوط، السمك الأبيض، والسمور، يضاف إلى تلك القائمة اللحوم المقددة مثل لحم اللسان والبسطرمة والكورندبيف. لقد جاءت البسطرمة من رومانيا في الأصل، وتمثل لحما مقددا ومبهرا ومملحا، يستدخن فوق حريق نشارة أخشاب قاسية، ثم يطهى بالبخار. وربما جاء اسمه من فعل باسترا بالرومانية ومعناه حفِظ، ويباع في معظم متاجر الأطعمة المنكهة، ويعتبر مما تختص به سلسلة متاجر شوارتزس في مونريال. وقد بلغت من الشهرة حد أنه سمح له بالاحتفاظ باسمه، على الرغم من القانون ١٠١ للعام ١٩٧٠، الذي فرض تسمية المتاجر بالفرنسية، ولكنه غير مصطلح «أطعمة عبرانية منكهة» إلى المصطلح الفرنسي شاركوتري هيبريك.

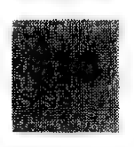


بينما يعج الساحل الشرقي لأمريكا الشمالية باليهود ومحال أطعمتهم المنكهة، تأتي معظم أسماك تلك المحال من الشاطئ الغربي على المحيط الهادئ. لقد بات شبّوط البحيرات الكبرى نادرا، ويأتي بديله، بحجم أكبر وسعر أقل، من المياه العميقة للمحيط الهادئ، ويعطي شمال غربي ذلك المحيط، سمك القد الأسود، ولا يشبه القد العادي، وينتمي إلى عائلة خاصة بالمحيط الهادئ. ويروج في الولايات المتحدة واليابان أكل القد الأسود، إلا أن أعداده شرعت في الانخفاض، وكذلك ترتفع أسعار الشبوط المملح باستمرار.

يعتبر تمليح السلمون تقليدا قديما، وراج حيثما وجد ذلك السمك. وقد تعلمه الكثير من يهود ألمانيا وأوروبا الوسطى وروجوه. وبعد الحرب العالمية الثانية، راج في باريس السلمون المملح. وفي نيويورك لعب المهاجرون اليهود من وسط أوروبا دورا في نشره فيها، ثم شاع في أرجاء أمريكا.

ويسمى طبق السلمون المملح التقليدي عند اليهود لوكس: وهي لفظة من اللغة اليديشية تشير إلى السلمون اقتباسا من تسميته باللغة الألمانية لاكس، إن لوكس هو سلمون المحيط الهادئ مملحا. في القرن التاسع عشر صار شمال غربي المحيط الهادئ نقطة جذب للسلمون المملح الآتي من شرقي أميركا وغربها. وأدى ازدهار تجارة الفراء في تلك المنطقة، إلى جلب كميات كبيرة من الملح. ولاحظ تجار الشمال الغربي أن للسلمون المملح سوقا عالمية، فباعوه للسفن التي جلبت لهم الملح.

شكلت هاواي المصدر الرئيسي للملح بالنسبة إلى منطقة شمال غربي الهادئ، وتمد تلك الجزيرة سفن صائدي الحيتان وغيرها بالملح واللحم المملح، مثلما فعلته جزر الهادئ في القرنين الثامن عشر والتاسع عشر. وتنتج هاواي الملح البحري من بحيرات جافة في داخل أراضيها. وتروج أقاويل مفادها أن أحد أوديتها البركانية تشكل حفرة من دون قعر مملوءة بالملح، والأرجح أنها وهم لا أساس له. فقد امتلأ ذلك الوادي، بعد زمن مديد من استخراج الملح منه، بالأبنية الشاهقة. باع أهل هاواي الملح للشمال الغربي في أمريكا، واشتروا السلمون المملح الذي يقتضي أن ينقع بالماء قبل أكله مثل القد المملح، ودرجوا على مزج السلمون، بعد نقعه، مع الطماطم في طبق يدعى لوميلومي، وتعني تلك الكلمة «التدليك»، وتشير إلى عملية تقطيع ذلك السمك بدقة.



خبا نجم طبق اللوكس في السنوات الأخيرة، وحل مكانه طبق نوفا الذي يتألف من سلمون مدخن ومملح بالنقيع الخفيف. وفي العقود الأخيرة، وضع الكثير من المحال اليهودية إعلانا تجاريا يقول: «احصل على النوفا، إن اللوكس فائق الملوحة». ويأتي اسمه من نوفاسكوتيا، على رغم أن معظم النوفا جاءت أصلا من شبه جزيرة غاسبي في كيبيك. وتتوافر حاليا النوفا الغربية، التي تصنع من سلمون المحيط الهادئ، بعد أن شرع سلمون الأطلسي في الاختفاء، إلا ما يربى منه في المزارع. بدأ موي غرينغراس حياته المهنية صبيا في دكان والده في العام ١٩٢٩، ويمتلك أشهر محل للسلمون المملح على الطريقة اليهودية في القسم الغربي من مانهاتن (نيويورك). ويشير إلى أنه «لا أحد يشتري اللوكس الآن. نبيع خمسين كيلوغراما من النوفا، مقابل كيلوغرامين ونصف الكيلوغرام من اللوكس أسبوعيا». وقد حقق والده شهرة كبيرة بفضل اللوكس، وساهم في نشره في نيويورك، أيام أحب أهلوها ذلك السلمون المملح.

ظلت الأنشوفة المملحة مرغوبة وشائعة أكثر من الطازجة. ولأن التمليح لم يعد ضرورة في حفظها، فقد باتت أقل ملحا. ويرجع الفضل إلى جي بي ريبول، الطباخ في مقاطعة بروفينسال الفرنسية، في بدء الاستخدام الخلاق للأنشوفة، وابتكر فطيرة الأنشوفة، إضافة إلى مجموعة من المعجنات التي تحشى بتلك السمكة، وكتب وصفات طهو عظيمة للأطباق الكلاسيكية في مقاطعته. تعرف باسم الأنشوفيات.

اغسل ٧ ـ ٨ أنشوفات. انقعها في الماء لإزالة الملح عنها، ثم افصل اللحم عن العظم، وضعها في طبق. أضف بضع ملاعق من زيت الزيتون، وقليلا من البهار، و٢ ـ ٣ فصوص ثوم مقطعة شرائح رقيقة. في إمكانك نثر قليل من الخل عليها.

اقطع ٢,٥ سنتيمتر من رأس رغيف خبز فرنسي، وتعتبر الأفضل لأنها لا تتفتت بسهولة.

قطّع تلك الخبزة إلى ثلاث شرائح طولية متساوية. خصص قطعة لكل ضيف، ثم ضع بعضا من لحم الأنشوفة على كل قطعة، وضع القطع في طبق خاص.

قطع بقية الرغيف إلى مربعات صغيرة. يغمس كل شخص مربع الخبز في الزيت الذي جهزته سابقا، ويستعمل المربع المغمس لهرس لحم الأنشوفة على الخبز. وعندما تهرس الأنشوفة والصلصة كليا، تؤكل مربعات الخبز السليمة بعد تقليبها في الأنشوفة المهروسة. تعطي هذه الطريقة طعما يملأ بالحبور كل محبي أطباق مقاطعة بروفنسال، وكذلك الذواقة.

(جي بي ريبول، مطبخ بروفنسال، ١٩١٠).

وفي القرن التاسع عشر، كتب أم. مورار، وهو طاهٍ آخر من مقاطعة بروفنسال: «تُرغم أشد المعِدات كسلا وأكثر الشهيات نوما، على الاستيقاظ لدى تذوق اللقمة الأولى من شريحة خبز شهية، مذهبة بلمعة زيت الزيتون، وزيَّنها لحم الأنشوفة المهروس الذي أضيف إليه الثوم المقطع بمهارة».

في ١٩٠٥، ذهب هنري ماتيس وأندريه ديران إلى كوليور، تلك القرية الساحلية الملونة بالأصفر والزهر، وتشتهر بالأنشوفة إلى اليوم. وفي صيف لن ينساه تاريخ الفن، رسما مجموعة لوحات بألوان فوّارة، رَسَم ديران القرية بألوان أساسية صافية، وأنتج ماتيس رسما مغايرا تماما للقرية عينها، ممازجا ألوان الفيروز والزهر والقرميد والذهب، ثم عرضا لوحاتهما في «صالون دو أوتومن» (صالون الخريف) الباريسي، وخلقا حركة فنية عرفت عالميا باسم فوفيزم، التي اشتهرت بتحررها من قيود التقاليد.

إذا زرت مرفأ كوليور الصغير اليوم، فستجد أن رسوم ماتيس وديران كانت خيالا محضا، ويبعد ذلك المرفأ الكاتالوني بضعة كيلومترات عن الحدود الإسبانية، ولم يعد عالما من الألوان الزاهية. ومازالت جدران المنازل فيه ملونة، تنمو عليها براعم ورد زهرية، إضافة إلى ورود المانيوليلا بلون القرنفل. يكمن الفارق في قوارب الصيد الشهيرة، فلقد اختفت تماما.

لقد رسمها ديران بألوان حمر وصفر، وجعل صواريها حمرا فاتحة تخرج من المرفأ كأنها بستان خريفي. وصورها ماتيس كقطيع أحمر يظهر من نافذة فيروزية، تلك كانت زوارق صيادي الأنشوفة.

في العام ١٧٧٠، عاش في كوليور ٨٠٠ صياد يعملون في ١٤٠ قاربا كاتالونيا. وفي ١٨٨٨، انخفض عدد القوارب بمقدار العشر، ولاحظ الصيادون أن الأنشوفة تطفو إلى السطح في الليالي المقمرة، وفهموا أنها

تتجذب إلى ضوء القمر، وجعلوا كل القوارب عندهم بلون القمر، باستعمال الكهرباء، وسموه لامبادرو، وتألف من ضوء قوي محمول على طوف بارتفاع متر ونصف، وعلقوه على خطاف في مقدمة القارب. وفي الليالي التامة القمر، حين يكون الماء ساكنا، يرصف الصيادون شباكهم حول الأطواف المتوهجة، ويخرجون بقوارب اللامبادرو إلى عرض البحر، ثم ينتظرون حتى تتجمع الأنشوفات تحتها، وتمتلئ شباكهم بتلك الأسماك.

وفي كل ليلة يخرج الكاتالونيون إلى البحر، ويعودون صباحا بالأنشوفة للتمليح. كانت الغلال وفيرة، ولكن كلما تزايد الصيد، كانت المصائد تزداد عمقا، وشرع الصيادون في استعمال قوارب بهياكل معدنية للرحلات الطويلة، ولم تقدر تلك القوارب على الرسو في كوليور بسبب ضحالة الماء فيه. في ١٩٤٥، لم يرس في كوليور سوى ستة مراكب. واليوم يرى مركب كاتالوني قرب الجدران القروسطية للمرفأ ولا يستعمل. إنه تذكار عن صناعة الأنشوفة في القرية.

يرغب محبو الفن في رؤية كوليور كما صورها ماتيس وديران، ويتقاطرون إليها في موسم السياحة الذي يمتد، مثل موسم صيد الأنشوفة القديم، من مايو إلى سبتمبر، ولكن الألوان وقوارب الصيد لم تعد هناك. ويستمر السكان المحليون في صنع نبيذ بانيول من عنب كرومهم، بدل صيد الأنشوفة، لبيعه للسياح. وتمارس عائلتان تمليح الأنشوفة باستعمال ملح من أغيسمورت، وتُصاد الأنشوفة في مرفأ فاندريه، الذي يعتبر صرحا يشهد بكفاءة الصناعة الحديثة، ويملك أسطول صيد يفتش عن أسراب الأنشوفة بالسونار، وفي سوقه تباع الأسماك في المزاد ظهرا، ولم يكن ماتيس وديران ليرسماه.

أصر عدد من كتاب القرنين السابع عشر والثامن عشر على أن خليفة الغاروم ليس صلصة الأنشوفة، بل البيوض (البطارخ) المملحة: الكافيار. وفي العام ١٧١٥ ألف غيدو بانكرولي، كتاب تاريخ لأشياء كثيرة ضائعة، وذكر أن «ثمة أنواعا أخرى من الغاروم سميت بارتوغا، وقد حل محلها الكافيار».

اشتُقت كلمة كافيار من اللغة التركية، وتشير إلى بطارخ الحفش، وهو سمك ترجع جذوره إلى ماقبل التاريخ، ولم يتطور خلال ١٣٠ مليون سنة، إنه سمك مهاجر ضخم. ومثل السلمون، ليس في جسده أعضاء ذكرية، ويعيش

في الماء المالح، ويسبح عكس التيار لينثر بذوره في المياه العذبة التي شهدت مولده. وعادة أكل بيوضه قديمة، بل ربما كانت أقدم من الغاروم، وقد كانت طعاما رخيصا للصيادين، خصوصا أنها لا تحتاج إلى تمليح، وقد بيع السمك نفسه بسعر عال، وتدريجا حازت تلك البطارخ سمعة طيبة. في العام ١٥٤٩ وصف كريستوفرو دي ميسيسيبوغو، وهو كاتب عن الأطعمة من عصر النهضة عاش في فيرارا، طريقة تحضيرها:

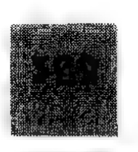
كافيار للأكل طازجا أو محفوظا

خذ بيوض الحفش، وأفضلها السود. افردها على طاولة باستعمال سكين عريضة النصل. أخرج البطارخ ذات الخيوط. احسب وزن الباقي، ولكل ١٨ كيلوغراما من البيوض أضف ٣٧٥ غراما من الملح.

في القرون الوسطى امتلأت أنهار أوروبا بأسراب الحفش المحملة بالبطارخ، وشوهدت بكثرة في أنهار السين، الغيراند، التايمز، البو، الدانوب، الأيبرو في شمال إسبانيا، والغادالكويفر في جنوب إسبانيا، واعتبرت تلك البيوض من امتيازات الملكية. وادعى العرش البريطاني، بدءا من إدوارد الثاني في القرن الثالث عشر، الحق في نيل أول حفش يُصاد في المياه البريطانية سنويا.

وأنتجت فرنسا الكافيار منذ عهد لويس الرابع عشر، واستخرجته من بطارخ الحفش في نهر غيراند. وبدت أعداده في نهر السين، حتى في باريس، أضأل من أن تقدم للملوك، ونظم كولبير صيده في محاولة للحفاظ عليه، ولا تزال تلك القوانين سارية في فرنسا. اختفى ذلك النوع من الأسماك، وحصل لويس الخامس عشر على حفش باريسي العام ١٧٥٨، وكذلك لويس السادس عشر العام ١٧٨٢. وأصر أنطوان كاريم، الطاهي الفرنسي الشهير من القرن التاسع عشر، على أنه رأى ١١ كيلوغراما من الحفش تسبح في سرب بطول مترين ونصف المتر قرب جسر نيي غرب باريس، وكانت تلك آخر مرة شوهد الحفش فيها باريسيا.

قد يصل وزن أسماك الحفش إلى طنين، ولا يستطيع مقاومة التلوث الصناعي، ولقد طال ذلك التلوث حتى الغيراند، آخر معاقل الحفش في فرنسا، مثلما طال نهر الهدسون وغيره من أنهار الحفش في أمريكا الشمالية.



عندما استقر الأوروبيون في أمريكا الشمالية، دونوا أنهم رأوا أهل البلاد الأصليين يصطادون الحفش الضخم. وإلى القرن التاسع عشر، ظل الحفش في الأنهار الأمريكية، وقُدم الكافيار بوصفه طعاما سريعا مجانيا في الحانات على أمل أن تشجع ملوحته، مع الفستق، على الشرب. وخلال الحرب العالمية الأولى، أُطعِم الجنود البريطانيون من علب الكافيار المضغوط، التي سموها «مربى السمك»، وكان مكروها. ودفع الجنود نقودا لمبادلته بعلب السردين.

ولكي يُعتبر الكافيار وريثا للغاروم، يتعين أن يستعمل للتتكيه أكثر من أكله كطعام مستقل. وحتى القرن العشرين، استعمل الكافيار بتلك الطريقة، أي كمنكّه. في القرن التاسع عشر أعطت روسيا قيمة لمخلل السوركروت أكبر من الكافيار، وتظهر الوصفة التالية للكافيار كمنكه طيب المذاق يضاف إلى أوراق الملفوف المملح.

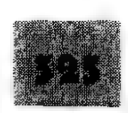
السوركروت مع الكافيار

اغل كيلو ونصفا من السوركروت المقطع مع كمية من الماء تكفي بالكاد لمنعه من الاحتراق. وعندما ينضج، صفّه في منخل كبير الثقوب. أذب ٢٥٠ غراما من الزبد الفنلندي في مقلاة. أضف السوركروت، واقله بالزبد. أضف الماء المملح إلى كافيار نزع لتوه من سمكة طازجة. اهرسه جيدا. امزجه مع السوركروت، ثم اغله. سيعطي الكافيار مذاقا طيبا للسوركروت. يمكن تقديم هذا الطبق مع الفطائر، والنقانق الصغيرة أو السمك المقلي. وفي أيام الصوم، يحل زيت الزيتون محل الزبد الفنلندي. أضف ما يكفي من الكافيار بحيث يبدو السوركروت وكأنما قد نثر عليه الخشخاش.

(إلينا مولوكوفيتش، هدية لربات البيوت الشابات، ١٨٩٧).

في مطلع القرن العشرين فضل الأمريكيون بوضوح الكافيار الروسي الآتي من بحر القرم. اندلعت ثورة كبرى ضد القيصر في روسيا عام ١٩٠٥، وفي أبريل ١٩٠٦، حذرت صحيفة مجلة ورلد وايد ماغازين الأمريكية من «أن الاضطراب في روسيا يثير الخشية من تأثيره على صناعة الكافيار»، وأبدى الكاتب قلقه من تدخل القوزاق في الشغب السياسي، بما يؤدي إلى هجرانهم صيد الكافيار.

ورأت المجلة نفسها أسبابا للثورة، وأوردت أن القيصر أرغم القوزاق على إعطائه ١١ طنا من الكافيار سنويا بصورة مجانية، عربونا لولائهم، ويتطلب هذا العربون قتل خمسة آلاف حفش عند كل موسم صيد.



ووصف المقال أوضاع القوزاق في الشتاء الروسي، حيث يضطرون إلى الوقوف في الثلج، والصيد عبر ثقوب في الجليد، وذكر أن البيوض تمزج مع «أحسن أنواع الملح»، بمعدل ٤ـ٥ في المائة من وزنه. ويعتبر بحر القرم، الذي يتغذى على روافد نهري الأورال والفولغا، أكبر بحيرة ماء مالحة في العالم، لأنه بحر داخلي، ويحوي أعدادا كبيرة من الحفش، وتتبخر مياهه في أشهر معينة عند مصبات الأنهر التي تسير إليه.

قبل ثورة ١٩١٧، هيمن القوزاق على كافيار بحر القرم، واصطادوا الحفش مرتين سنويا لمدة أسبوعين في كل مرة، ويشارك الشعب القوزاقي في هذين الموسمين القصيرين. وفي أولهما، عند الخريف، تجر العائلة بأسرها الشباك إلى نهر الفولغا، ويأتي الموسم الثاني في الشتاء. ويجري الصيد في النهر أيضا، حيث يتسلح مئات من القوزاق بالرماح، ويقفون على جليد النهر ينتظرون طلقة مدفع تعتبر إشارة انطلاق للبدء في عمليات صنع ثقوب في الجليد لطعن الحفش من خلالها. ويثير صوت المدفع الأسماك، فتتدفع مع مجرى النهر، حيث ينتظرها القوزاق. وتتتالى أصوات المدافع وصيحات القوزاق، ويأتي تجار من موسكو ولينينغراد، حتى باريس وعواصم أوروبية أخرى، لينتظروا ما يخرج من السمك العملاق، الذي يشق بطنه حيا.

قفز السعر مرتفعا باطراد منذ مطلع القرن العشرين. وبين العامين ١٩٠٠ و١٩١٥، تضاعف سعر الكافيار مرتين، وشرع التجار في استيراد الكافيار الروسي، إضافة إلى الفرنسي ذي الماركة الروسية، لمصلحة مؤسسات معينة في أوروبا الغربية. وبهذه الطريقة تمكنت عائلة بتروسيان من البدء في تجميع ثروتها، وباتت الآن من كبار موزعي الكافيار عالميا. وترجع أصول العائلة إلى إيران، وعاش أفرادها على الجانب الروسي من بحر القرم، ثم هاجروا إلى باريس ليكتشفوا ولع أثريائها بالأشياء الروسية.

وخلال القرن العشرين، قتل التلوث الصناعي وبقع النفط، أعدادا كبيرة من الحفش في القرم. وتاريخيا، سيطرت روسيا على شمال القرم، وإيران على جنوبه، مما أعطى الدولتين هيمنة على الكافيار، وحاصر التلوث بحر القرم والأنهار التي تصب فيه، وقتلت المواد الكيماوية أعدادا

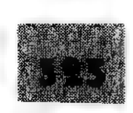
من الحفش، بحيث عانى الروس في سبعينيات القرن العشرين نقص الكافيار. وفي ذلك العقد، تصاعد التصنيع في إيران بحيث هدد المصائد الإيرانية على الشاطئ الجنوبي للقرم. وعند هذه النقطة، صار سعر الكافيار حائلا أمام استهلاكه.

وما زال صيد الحفش في القرم يجري في موسمين، تلتقط معظم الأسماك في الربيع، ويكون الحصاد أقل في الخريف، وتستخدم فيهما شباك باتت ترمى إلى أعمق نقاط لوجود الحفش في القرم. وفور وصولها إلى سفن الصيد، تتلقى الأسماك ضربات على الرأس فتفقد الوعي، مما يساعد الصيادين على شق بطونها لاستخراج البطارخ.

يجب أن تمر البيوض في منخل خاص لفصلها عما يشبهها من مكونات، ثم تمزج بدقة مع الملح بهدف الحفاظ على البطارخ وتدعيم طعمها المميز. ويتطلب الأمر دقة عالية، فكلما زادت كمية الملح، حفظت البيوض في شكل أفضل. وكلما قلت كميته صار طعم البيوض أحسن، وترفع هذه الدقة سعر الكافيار. وفي شكل عام، يملح الإيرانيون كافيارهم أقل من الروس، ويختلف مذاق الكافيار بحسب مكان صيده وصنعه، ويتبدل حجمه بين سمكة وأخرى، وتعلب بيوض كل سمكة على حدة.

تضم عائلة الحَفش ٢٤ صنفا، وتُصاد ثلاثة منها (بيلوغا وأوسترا وسيفروغا) في القرم للحصول على الكافيار، وتتفاوت أسعار الكافيار المصنوع من كل منها. ولا يعكس التفاوت اختلافا نوعيا بينها، بل يرتبط مع مدى ندرتها. ويصعب العثور على حفش بيلوغا العملاق، لذا فإن كافياره هو الأغلى. وتستغرق أنثى البيلوغا عشرين سنة لتصل إلى سن النضج، ويصل وزنها إلى ٨٢٠ كيلوغراما، وطولها إلى ثمانية أمتار، وتعطي تلك السمكة عشرة كيلوغرامات من الكافيار، وتعتبر بيوضها الأكبر حجما، وتتميز تلك البطارخ الرمادية بالهشاشة مما يزيد في سعرها، ويتكسر الكثير منها خلال عملية التصنيع.

انحدرت هيمنة بحر القرم على تجارة الكافيار عالميا، ويعطي ثلاثة أرباع كافيار العالم حاليا. ومع تزايد سعر كافيار القرم وتناقص أسماكه، التفت العالم صوب الكافيار الأمريكي والأوروبي، وتركز جزء من الاهتمام على مزارع الحفش، وتنتج ما يسمى بحذر «الكافيار الأمريكي».



بطارخ

خذ بيوضا من سمك بوري طازج ويستحسن أن يكون في موسمه. حاذر من تمزيق الجلد الرقيق حول كل بيضة. أضف كمية معقولة من الملح. اتركها يوما بليله. ضعها فوق دخان بحيث تكون بعيدة عن اللهب والحرارة. عندما تجف، ضعها في علبة خشب أو برميل، وأحطها بنخالة القمح. يفضل أن تؤكل هذه البطارخا نيئة. ومن يرغب في طهوها، يمكنه تسخينها تحت الرماد أو في فرن نظيف ودافئ، مع تقليبها إلى أن تصل إلى نقطة السخونة.

(مارتينو، ليبرو دي أرتي كوكي ناريا «كتاب فن الطهو»، ١٤٥٠).

ولا يعرف سوى القليل عن مارتينو، بما في ذلك اسمه الكامل. وقد ولد في كومو، وعمل عند أرستقراطيين، وكان أشهر طاه في عصره. وتدعو وصفته عن البطارخا إلى استعمال بيوض سمك البوري، التي تستدخن بدلا من ضغطها. وتختلف البطارخا بحسب أماكن صيدها. وفي القرن الثامن عشر، صنفها بانكيرولي مع الكافيار، باعتبارها متحدرة من الغاروم. وصنع سكان أمريكا الأصليون الكافيار من بطارخ الحفش المضغوطة والمجففة، وحاليا فإن البيوض تملح ثم تضغط وتجفف. وفي تونس، تصنع البطارخا من بيوض البوري، وترتبط مع يهود تونس مثلما يرتبط السلمون المدخن والبسطرمة مع اليهود في مدن أمريكا الشمالية. ويعتقد أن اسمها جاء من الكلمة العربية بطارخ، وقد صنعت أيضا في مصر القديمة، ربما من سمك البوري.

وتسود إيطاليا حاليا فكرة أن البطارخا طعام من صقلية وخصوصا غربها، ويتعلق الأمر بسمك التونا وليس البوري. تجمع تجارة التونا في الساحل الغربي لصقلية بين أقدم ورش الملح في أوروبا وأحد أقدم مصائد التونا، ويربط بينهما مرفأ تراباني، الذي يقع على طرف شبه الجزيرة الإيطالية. ومثل كثير من البلدات الصقلية، تملك تراباني تاريخا فينيقيا - رومانيا - عربيا - صليبيا. وتنعكس تلك المكونات على هندسة العمارة واللغة والطعام والعادات، وقد بُني كل شيء في صقلية عبر تراكم تاريخي: كل الناس جاؤوا وفتحوا وشيَّدوا ثم غُلبوا وغادروا.

تصنع شركة كاستيغليون للتونا، في شمال ترباني، أكثر من ألف كيلوغرام من البطارخا في السنة، ويهرقها الصقليون فوق المعكرونة مع زيت الزيتون، الثوم، والبقدونس المفروم. وتأتي البيوض من التونا ذات الزعنفة الزرقاء، التي تعبر مضيق جبل طارق مرة كل عام، لتسبح قبالة الساحل الغربي لصقلية للوصول إلى مهودها في البحر المتوسط. وتحمل كل أنثى بطرخين يتراوح وزن كل منهما بين ٣ و٤ كيلوغرامات. ويُحضِّر العمال نقيعا من ملح محلي يغسلون به البيوض، ويغطونها بملح خشن تتخصص به تلك المنطقة، ويضعون زنة ٣٠ كيلوغراما فوق البطارخ المملحة لضغطها، وتزداد الأوزان أسبوعيا. وفي نهاية الشهر، تصل إلى ستين أو سبعين كيلوغراما، ما يعادل وزن رجل عادي، وبعد ضغطها تجفف البطارخ في الشمس لمدة أسبوع.

ومثل صيادي الحفش القدماء يبيع الصقليون السمك، ويأكلون البيوض، ويبيعون البطارخا في أرجاء صقلية، ويبيعون قلوب التونا حتى في باليرمو عاصمة صقلية. ويأكل سكان ترباني المحليون اللاتوم، الغدة التناسلية لذكر التونا، إضافة إلى الأمعاء والمعدة والمريء.

ولقرون عدة، اشتهر هذا الساحل أيضا بأسماك التونة المملحة. وحاليا لا يأكل الصقليون التونا ذات الزعنفة الزرقاء بأي شكل، ويبيعونها طازجة لقاء أسعار خيالية، ويجلب أكثر من تسعين في المائة من الأسماك إلى الشاطئ بعد صيدها بأقل من ساعة، وتشحن فورا إلى اليابان بالطائرات.

وكان الفينيقيون أول من لاحظ ممر التونة الزرق قبالة سواحل المتوسط في أوقات توالدها، ونصبوا لها مصائد يسميها الصقليون تونارا. ومع تتالي الهيمنات الثقافية في المنطقة الممتدة بين تونس وصقلية، صارت التونارات مغلفة بالطقوس، ويستمر العمل بها في مكانين في صقلية: عند ساحل بلدة بوناجيا شمال ترباني، وعند جزيرة فافينيانا. وتملك شركة كاستيغليون التونارا في بلدة بوناجيا، وتعتبرها مشروعا خاسرا، على رغم بيعها بسعر مرتفع في اليابان. وتأتي معظم أرباح تلك الشركة من التونا ذات الزعنفة الصفراء، التي تصطادها الشركة في مكان آخر، وتعلبها وتبيعها. وتتلاشى ذات الزعنفة الزرقاء باستمرار، ليس بسبب التونارا، ولكن بسبب تعاظم

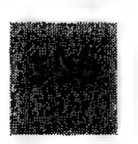


صيدها بكفاءة في المحيط الأطلسي. ويشير إيغونو جياكومازي، مدير الإنتاج في شركة كاستيغليون إلى أن صيد خمسين كيلوغراما من ذات الزعنفة الزرقاء، يعتبر صيدا وفيرا في الوقت الراهن. وفي أوقات سابقة، مثلت تلك الكيلوغرامات ثلاث سمكات أو أربعا، وأحيانا سمكة واحدة، وتتشكل الآن من سمك يملأ الشباك. فكلما ندرت الأسماك، نضجت في وقت أبكر، وأصبحت أضأل حجما.

تُشغل شركة كاستيغليون ١٥٠ موظفا، وتُضيف إليهم ١٢٠ آخرين في شهر مارس للعمل في التونارا، ويعرف القائد بالاسم العربي وهو الريس. ويغني الصيادون أغنية عربية «سلامي» للتضرع إلى الآلهة إبان الصيد، ويحمل المحصول اسما إسبانيا هو مانتازا، وتعني «الذبح».

تبدأ مطاردة التونا في مارس، ويتجه الرجال إلى ساحل بوناجيا لإصلاح الشباك، مرنمين الأغاني التقليدية التي تمزج اللغتين الصقلية والعربية. وعوضا عن إنهاك سمكة على طرف خيط، تستدرج التونا في التونارا إلى سلسلة من الشباك وتبقى فيها أياما، ويصنع جدار من شباك بارتفاع ٤٥٠ مترا وبطول ٧,٥ كيلومتر في قعر المحيط من الشرق إلى الغرب. وتدخل التونا إلى المتوسط في شهري مايو ويونيو، وعند اقترابها من صقلية تنحرف جنوبا لتمر عبر المضائق بين تونس وصقلية، وعندها تصطدم بالجدار الشبكي الذي يقودها إلى ما يسمى «الجزيرة»، وهي سلسلة من غرف مصنوعة من الشباك. وفي الأزمنة القديمة وجه الرجال الأسماك الكبيرة إلى تلك الغرف، مستخدمين عصيا طويلة، ويؤدي غطاس العمل نفسه اليوم، ويحمل لقب «السافل الكبير». يقول موريسي غريسيبي: «السافل» في جزيرة بوناجيا، إنه يسبح مع الأسماك نحو مصيرها المحتوم، عابرا بجرار وحطام سفن تعود إلى أزمنة الفينيقيين والرومان والإغريق.

يتمثل عمل السافل الكبير في نقل التونا من غرفة إلى أخرى، وكل منها يحمل اسما خاصا، إلى أن ترهق الأسماك، وتقبع منتظرة مصيرها المحتوم في غرفة الذبح: كاميرا دي ماتانزا. وحينها ترفع الشباك، ويتولى ٤٥ صيادا غرس رماحهم في أسماك التونا ويجمعونها، إنها طريقة قديمة في صيد التونا. وقبل ألفين وخمسمائة عام، وضع أشيلوس مؤلفه



الفرس، ووصف فيه انتصار الإغريق على الأسطول الفارسي، مشبها إياه بذبح التونا. وعلى رغم ما عانته من إجهاد طوال أسابيع من الحجز في الشباك، تظهر التونا ذات الزعنفة الزرقاء ضراوتها وتقاتل، وتسود دماؤها ماء البحر، ويصبح زبد الماء قرمزيا، فيما تُطعن الأسماك وتُرفع وتُشحن إلى اليابان.

يُمضي صيادو التونارا شهر مارس في إصلاح الشباك، وخلال شهر أبريل يمدونها في قعر المحيط، ويقضون شهر مايو أو يونيو في الصيد، ثم يرفعون الشباك، وفي شهر يوليو يبدأ العمل في الملح.

على الساحل جنوبي بلدة تراباني، تنتشر الحواجز الطينية، وتشرع طواحين الهواء الحجرية في الظهور، وتحيط الحواجز ببرك بعضها فيروزي اللون والآخر زهري، وترتفع أبراج طواحين الهواء فوق تلك البرك الملونة. لقد شُيِّدت ورش الملح عبر الساحل وصولا إلى الحقول الخضر جنوبا، حيث كروم مارسالا المعدة للنبيذ. إنها إحدى أقدم ورش الملح في العالم، أسسها الفينيقيون لتمليح صيدهم من أسماك التونا، وبعد سقوط قرطاجة شغلها الرومان، وعندما حل المسلمون بصقلية بين العامين ٨٠٠ و١٠٠٠، تحدثوا عن طواحين الهواء في تراباني.

تميل الطواحين الماثلة حاليا إلى الهندسة التركية، التي تبناها الإسبان الذين أدخلوا طواحين الهواء إلى صقلية ولاحقا إلى هولندا. وفي العام ١٥٠٠، بنى طواحين تراباني رجل اسمه غرينياني، بهدف نقل النقيع من بركة إلى أخرى. وولد له ابن اسمه ايتوري: الاسم الذي يشار به إلى ورش الملح قبالة جزيرة موزيا، وقد دمر الرومان ورش موزيا في العام ٣٩٧ ق.م. بعد انتصارهم على القرطاجيين الذين بنوها أيضا.

أرسل ملح تراباني إلى العصبة الهانزية في بيرجن، واشتهر خلال القرون الوسطى. وأدى توحيد إيطاليا في القرن التاسع عشر إلى وضع العراقيل في وجه سوق الملح الصقلي، فقد فرضت الحكومة الإيطالية هيمنتها الاحتكارية على الملح، وحمت ورشها في أبوليا، مانعة الملح الصقلي في أراضيها. وفي ١٨٩١، كتب بيلليغرينو أرتوزي مُؤلَّفه «فن الأكل الصحي»، وتحول تاجر الحرير الفلورنسي إلى كاتب أطعمة مشهور، وقد أورد فيه وصفات عن صنع الآيس كريم:

توفيرا للمال، يمكن إعادة استخراج الملح من الماء المثلج بتبخيره، واستعماله ثانية في تثليج الآيس كريم.

ظل ملح تراباني سلعة أساسية في صادراتها، ثم صار منتجا محليا، واستخدم في تمليح أسماك التونا، ونثر بسخاء على أطباق السمك المشوي في منطقة تراباني، واستعمل في حفظ محصول نبات الكَبَر، الذي تُخلَّل أوراقه وزهوره. وتأتي براعم الكَبَر من نبتة كباريس سبينوزا التي تتميز بأشواكها الكثيرة، وقد سماها الأتراك مخلب القط، وتتكاثر بشدة حول روما. وتبلغ من الشدة إلى حد أنها تنمو في صحراء إسرائيل، ويبدو أنها تعشق الصخور، وتتكاثر على طول الساحل في جنوبي إيطاليا وصقلية. وعندما تتفتح أزهارها بألوان زهرية وبيضاء، فإنها تعطي مشهدا براقا. ولكي تُخلَّل، يجب التقاط البراعم قبل تفتحها، ويتطلب ذلك عملا يوميا طوال الصيف لتفحص كل برعم بدقة، ثم تملح البراعم لإظهار طعمها المميز. ويعتبر الفرنسيون أن أفضل الكبر أصغرها، وينقعونها في الخل.

في القرون الماضية، صَعُب نقل منتجات البحر المتوسط إلى شمال أوروبا، لذا استخدمت براعم نبتة الكبوسين (أبو خنجر) بديلا، كما يظهر في الوصفة الإنجليزية التالية.

نبتة الكَبُوسين

اجمع البراعم قبل تفتحها ثم ضعها في الظل لمدة ٤٣ ساعات بعد وضعها في آنية فخارية. اهرق الخل عليها، غطها، اتركها ١٠٨ أيام. أخرجها واعصرها بلطافة ثم ضعها في خل جديد. اتركها لمدة تساوي السابقة. كرر الأمر ثلاث مرات ثم عبئها في براميل مع الخل والقليل من الملح.

(جون إيفلين، أسيتاريا: خطاب عن الخوذ الصَّلتية، ١٦٩٩).

يفضل أهالي صقلية نبتة الكبر الكبيرة الحجم التي تأتي من جزيرة بانتيلليريا، التي تعتبر جزءا من صقلية على رغم قربها من تونس، وتزرع أيضا في الجزر الصقلية قبالة الساحل الشمالي. وتحفظ نباتات الكبر الصقلية في ملح تراباني الخشن غالبا من دون إضافة الخل، وتغسل قبل أكلها، وتقدم مع السمك المشوي.

وأجبر احتكار الدولة الإيطالية للملح الورش التي تنتجه في صقلية على الانكفاء في السوق المحلية. ولم تستطع التقاليد المحلية ـ التونا، الكبر، ملح الطعام، إنتاج زيت الزيتون الكبير في الجزيرة، الجبنة والنقانق ـ تقديم سوق مجزية، وأُغلقت معظم الورش في سبعينيات القرن العشرين.

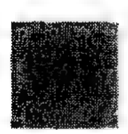
وصمدت ورش أنطونيو دالي على رغم أنها عملت بثلث طاقتها، وأشار مالكها إلى أنه استمر لسنوات «على أمل أن ينتهي احتكار الملح يوما ما». وتحقق ذلك في العام ١٩٧٣، فأنهت الدولة احتكارها الملح، وحاليا تمون تلك الورش إيطاليا، وهو الأمر الذي خشيته الحكومة أصلا.

ويتساوى صمود ورش الملح في تراباني مع تلك التي أسسها الفينيقيون في صفاقس التونسية، التي تواجه صقلية عبر المضائق المتوسطية التي تفصل البلدين. وتبدو صفاقس حاليا مدينة صناعية كئيبة تنتشر فيها مبان من ٣ ـ ٤ طوابق، وتعبرها بعض الأوتوستـرادات المزينة بالنخيل، وتعتبر المرفأ الثاني في تونس. وتحل أولا بالنسبة إلى الفوسفات وزيت الزيتون والملح.

تنتشر ورش الملح في الساحل الجنوبي للمرفأ عند أواخر الشتاء، عندما تجمع بلورات الملح، فيما المنطقة مضمخة بعطر براعم أشجار اللوز، وتسور حدائق الخضراوات بأشجار الصبار ذات الأشواك، التي جلبها الإسبان من أمريكا ونشروها في شمال أفريقيا. وتغطي طبقة من الغبار الكابي اللون الصبار والخضراوات وكل الأشياء في صفاقس، إنه الرمل الآتي من الصحراء، وتشمل قائمة الخضراوات المغبرة: القرنبيط، الجزر، والخيار التي تصنع منها المخللات.

وتمتد برك التبخير قرب البحر على مساحة ١٢ كيلومترا مربعا، يضاف إليها ١,٦ كيلومتر مربع مخصصة لأعمال التبلور النهائية، وتعطي ٣٠٠ ألف طن متري من الملح سنويا. وقد سألنا نور الدين غيرمازي عن أهمية الملح بالنسبة إلى الاقتصاد التونسي، وعلت وجهه ابتسامة ساخرة وقال: «إنه مهم بحساب الأطنان... فقط». وفي كل أرجاء العالم المعاصر، تعيش ورش الملح بفضل إنتاج كميات كبيرة، يمكن نقلها بتكلفة متدنية جدا.

وتُشكل صفاقس موقعا ممتازا لاستخراج الملح. لا يسقط عليها سوى عشرين سنتيمترا من الأمطار سنويا، مما يجعلها أكثر جفافا من بقية تونس والساحل الشمالي لأفريقيا. وتتلقى أوروبا وشرق أمريكا الشمالية أكثر من مائة سنتيمتر من المطر في السنوات الأشد جفافا، وتمتد الصحراء بسبخاتها عند جنوب صفاقس، ويستلزم الأمر أحيانا إحضار بلدوزر لاقتلاع الملح من السبخات الجافة، وفي عمق جنوب الصحراء ثمة أماكن لا تزال تعتمد على الجمال. تقع مدينة تاوديني في الشمال عند



حدود مالي مع الجزائر وموريتانيا، ووصفها رينيه كاييه للأوروبيين في دراسته الجغرافية عن الصحراء الأفريقية. وقد وجد تاغازا، مدينة الملح مهجورة، ووصف صخور الملح في تاوديني التي تتألف من كلوريد الصوديوم الصافي، وبين أنها تنام على عمق بضعة أمتار تحت رمال الصحراء. وتسيطر قبائل المور المغاربية شبه المرتحلة على ذلك المنجم الملحي، ويتميز رجالها بالطول، ويلبسون عباءات زرقا، ويشكلون مزيجا من العرب والبربر، ويدفعون للماليين قرابة الدولارين شهريا لقاء استخراج قطع ضخمة من صخور الملح وتحميلها على الجمال. وبعدها تسافر قوافل من ٣٠ ـ ٤٠ جملا متجهة نحو الجنوب صوب تومباكتو، التي ما زالت مركزا تجاريا مهما على نهر النيجر.

وبعيدا في الشرق تظهر الرمال الرمادية لبيلاما في النيجر، وتظهر ندوبها التي نحتت على مدار قرون من أعمال الحفر، ولا يزال الكثير من الملح هناك، وتستمر عائلة واحدة في استخراج الملح من حفرة معينة جيلا بعد جيل. ويباع الملح حاليا بنحو خمسين سنتا لكل ثلاثين حجرا كبيرا، ويحصل عليها تجار يحملونها على جمال قوافلهم التي يضم كل منها نحو ١٠٠ جمل، وتسير القوافل شهرين عبر نهر النيجر لتصل إلى نيجيريا، حيث يبادلون بملح بيلاما المواشي، وهناك تباع الصخور التي اشتريت بخمسين سنتا بنحو ٣ دولارات. ولأن قوة العمل ليست رخيصة جدا يصعب جني أرباح وفيرة من ذلك الملح الصحراوي.

وفي المقابل، يحمل الملح البحري من صفاقس على سفن تحمله إلى العالم، ويذهب قسم كبير منه إلى تلك المنطقة الأوروبية التي ما فتئت متعطشة للملح: إسكندنافيا، وتحتاج إليه لتمليح الأسماك ولإزالة الجليد عن الطرقات. والمعلوم أن الملح يخفض درجة تحول الماء ثلجا، لذا يذوب الجليد عندما يرش عليه الملح، وولدت هذه الحقيقة العلمية سوقا شتوية هائلة أمام تجاره، خصوصا بالنسبة إلى الأتوسترادات الضخمة في شمال أوروبا، وصار هذا الاستعمال أكثر أهمية من تمليح الأسماك. وتمر تجارة السمك المملح بتراجع تاريخي، ويتعاكس توافر الملح إلى حد رميه على الطرقات الثلجية مع ندرته التاريخية. وفي الجانب الآخر من المشهد نفسه، تندر الأسماك المملحة مثل التونا، الأنشوفة، الرنكة، شبوط البحيرات الكبرى، كافيار بحر القرم، وحتى القد.

وفي صفاقس يقدم السمك المملح في العيد الصغير: العطلة المبجلة إسلاميا بعد شهر الصوم في رمضان. وبعد تليينه بالماء، يقدم مع صلصة تسمى شارمولا. ويستعمل الأثرياء أحيانا القد المملح المستورد من شمال أوروبا. وقد باتت أسعاره ترتفع باستمرار على رغم أنه يملح بما تنتجه صفاقس نفسها، ويميل بقية أهالي تلك البلدة إلى أسماكهم المحلية المملحة، وتبيع ورش صفاقس ملحا إلى السوق المحلي، وترتفع الكمية في العيد الصغير بشكل ملحوظ.

تعطي صلصة الشارمولا مثالا عن المزج بين المالح والحلو في تونس، ويشير التونسيون إلى أن الأطباق التي تمزج الطعمين جلبت من إسبانيا مع خروج المسلمين منها في العام ١٤٩٢.

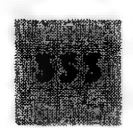
وفي صفاقس تملك عائلة أفي أحد أكبر مصنعين للكسكس (الثاني في مرسيليا) في العالم، وفي ما يلي وصفة آل أفي عن الشارمولا:

أحضر سمكة كبيرة مملحة من أي نوع ثم ليّنها بالماء. قدمها مع الصلصة التالية: كيلوغرام من البصل الأحمر، كيلو زبيب، نصف ليتر زيت زيتون، ملح، بهار أسود (البعض يستعمل الكزبرة، أما أنا فلا).

قطع البصل واطهه ببطء مع زيت الزيتون لمدة ساعتين. ليّن الزبيب بنقعه في الماء ثم صفّه بالمنخل وأزل بذوره. أضف زيت الزيتون إلى الخليط. اطهه على نار هادئة لمدة يومين. أضف الملح والبهار.

تبدو برك الملح في صفاقس مطوقة بالفواصل المدعمة بالصخور، وتؤوي طيورا بأرجل طويلة: البلشون الأبيض والفلامنغو الزهري، تتغذى على القريدس الموجود في النقيع، وتنعكس ألوانها على صفحة مياه البحر الحليبية، وتقيم طوال الشتاء. وعند نهايته وبداية جني الملح، تفر تلك الطيور إلى مصبات نهر الرون في جنوب فرنسا، وتتغذى من برك الملح في أغيس - مورت، ويعيش الفلامنغو حاليا في حال أفضل من أيام ورش الملح الرومانية.

أمسك الفلامنغو وانتف ريشه ثم اغسله. ضعه في قدر وأضف ماء، ملحا، ورق غار وقليلا من الخل. عندما يصبح نصف ناضج، أضف حزمة من الخبازة والكزبرة، تابع الطهو. عندما يشارف على النضج، أضف مادة لتلوينه. وفي هاون ضع بهارا، كزبرة، كمونا، جذور السلفيوم (نبات نادر من ليبيا يحبه الرومانيون، مما يجعله على شفا الهلاك)، نعناعا، فيجنا (نبات



مر وطيب الطعم). اطحنها، رطبها بالخل. أضف التمر واسكب الخليط في وعاء الغلي. انقل المرق إلى القدر نفسه ثم أضف النشاء لكي يتماسك أكثر فتزداد كثافته. اسكب الصلصة على الطبق النهائي قبل تقديمه.

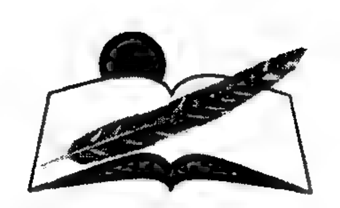
(أبيسيوس، القرن الأول بعد الميلاد).

باتت صفاقس وأغيس ـ مورت ملاذين آمنين للطيور، ولا يوافق الطهاة حاليا على تثخين الصلصة بالنشاء. لقد كان للرومان ذوق مختلف، وأحبوا أكل لسان الفلامنغو على وجه الخصوص، مما دفع بمارشيال، وهو معاصر لأبيسيوس، أن يكتب عنها ما يلي:

ريشي زهري أعطاني اسما

لكن لساني أعطاني شهرة في صفوف الذواقة

وإلى جانب الفلامنغو، تملك ورش الملح في صفاقس وأغيس ـ مورت شيئا مشتركا آخر: لقد اشترتهما كليهما شركة مورتون للملح في تسعينيات القرن العشرين.

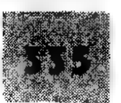


26 الملح الصغير والملح الكبير

شكلت المواصلات دائما مسألة محورية في تجارة الملح، وأسست شركة مورتون على تلك الفكرة. ففي ١٨٨٠، شرع جوي مورتون (٢٤ عاما)، وهو ابن لموظف سابق في السكك الحديدية من ديترويت، في العمل لمصلحة شركة صغيرة في شيكاغو اسمها إي. آي. ويلر أند كومباني. أسست تلك الشركة سنة ١٨٤٨، على يد مجموعة من شركات الملح في أونونداغا، وأرادوها وسيطا لبيع ملحهم في الغرب الأوسط في أميركا. جاء مورتون، الذي سيصبح والده لاحقا سكرتيرا للزراعة عند حاكم ولاية كليفلاند، إلى شيكاغو برأس مال صغير وفكرة كبيرة، واشترى تلك الشركة بكل مدخراته البالغة عشرة آلاف دولار، وحصل معها على أسطول من القوارب العاملة في منطقة البحيرات الكبرى. ففي الصيف، يصبح ذلك الحوض المائي الضخم مفتوحا تماما وخاليا من الثلوج. ولذا فكر في الاستفادة من تلك الفترة لنقل محصول السنة بأكمله من الملح إلى مراكز تجارية في الغرب الأوسط. وحينها، كانت شركات الملح تكافح للتوسع في سوق تلك المنطقة، وأعطت القوارب لشركة مورتون ميزة تنافسية مهمة.

«بعد آلاف السنين من الصراع للتوصل لصنع ملح أبيض ومتساوي الحبات، يدفع الأثرياء حاليا مالا أكثر للحصول على أملاح غريبة الشكل والألوان»

المؤلف



في ١٩١٠، اشترت الشركة ورشا للملح، وصارت منتجا وموزعا. وقُبلت عضويتها نقابيا. وفي ١٩١١ توصلت إلى ابتكارها الأول= إضافة كاربونات الماغنيزيوم إلى ملح الطعام، مما يمنع البلورات من الالتصاق بعضها ببعض. وألصقت على المنتج عبارة تقول: «لا يتكور ولا يتصلب». وفي نهاية الأمر، حل الكالسيوم سيليكايت محله بوصفه مادة تمنع الالتصاقات. وصارت تلك الميزة أساسا لحملة مورتون الترويجية الشهيرة. وفي ١٩٢٤ توصلت الشركة إلى ابتكار آخر، فبتوصية من الرابطة الطبية في ميتشيغن، صنعت الملح الميوَّد.

في تلك السنوات، مثّل الحصول على الملح بواسطة آلات التبخير بالتفريغ الهوائي ابتكارا. وأسرت المخيلات بفكرة الملح ذي البلورات المتساوية، وروجت شركة مورتون لفكرة أن كل بلورة من الملح الذي تنتجه تساوي البلورات الأخرى شكلا وحجما. وشددت الشركة على: «أن المحصول النهائي هو منتظم وبنوعية عالية. إن تفحص البلورات تحت الميكروسكوب لن يظهر فارقا بين ملح مورتون الذي يصنع في نيويورك وذاك الذي يصنع في كاليفورنيا». واشترى مورتون ورش ملح في طول البلاد وعرضها، استخرج بعضها الملح بتبخير مياه البحر. وصنعه الآخر بغلي النقيع، وعملت ورش أخرى في التنقيب عن صخوره، وأنتجت كلها سلعة عرفها المستخدمون ببساطة تحت اسم «ملح مورتون».

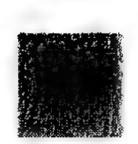
اخترعت الشركة علباً أسطوانية الشكل، وحصلت على براءة اختراع عن السدادة المعدنية المتحركة لتلك العلب، واستأجرت شركة إعلانية متخصصة لإطلاق حملة تسويق تشمل أميركا كلها، وذلك للمرة الأولى في تاريخ الملح. ووضعت شركة مورتون ١٢ إعلانا لتنشرها في أعداد متتابعة من مجلة إدارة المنزل الجيدة، ولم تحتَج إلا إلى إعلان واحد يجسد فكرتها .

يظهر الإعلان فتاة صغيرة تحتمي بمظلة تحت المطر، وقد تأبطت وعاء يندلق منه ملح ناعم. صُمم الإعلان أصلا مع شعار «إنه ينساب بحرية»، واقترح أحدهم تغييره ليصبح : «إنها لا تمطر، بل تسكب المطر». وظهر الإعلان للمرة الأولى في العام ١٩١٤، ولم يكن مفاجئا عدم إشارته إلى كاربونات الماغنيزيوم. وبدلا من ذلك، زعم الإعلان أنها تسكب المطر لأنه: «من الملح كليا... ببلورات كاملة مكعبة. لاحظ سدادة الألمونيوم المتحركة في أعلى العلبة». في أربعينيات القرن العشرين، أظهر استطلاع للرأي شمل ٤ آلاف ربة منزل، أن ٩٠ في المائة منهن يعرفن ماركة مورتون.

وبدا واضحا أن النوعية والمواصلات تمثلان مفتاح الأرباح في صناعة الملح الحديثة، وشرع صغار المنتجين في الاختفاء. وأخذت شركات كبرى، مثل مورتون، تشتري الصغار لتصبح أكبر. في القرن التاسع عشر، عملت أكثر من دزينة شركات في القسم الجنوبي من خليج سان فرانسيسكو. وخلال القرن العشرين، تكتلت تلك الشركات ضمن شركة «ليزلي للملح». في العام ١٩٧٨ اشترت شركة كارجيل ليزلي، ولم يبق الآن سوى شركتين للملح في خليج سان فرانسيسكو: مورتون وكارجيل. وتعمل شركة كارجيل في صناعة الأغذية، وتعتبر أكبر شركة خاصة أميركية من نوعها. إنها المنتج الوحيد للملح حاليا في خليج سان فرانسيسكو. وتشتري شركة مورتون بعضا من ذلك الملح لتوزعه. ودأبت الشركتان على شراء الشركات الأخرى على مدار العقود الماضية، وصارتا أكبر شركتين للملح عالميا. وفي العام ١٩٩٦، اشترت مورتون شركة ساليناس دي ميدي التي تملك ورش أغيس ـ مورت ومنتجة أشهر ماركات الملح في فرنسا: لا بالين. وجعل ذلك من مورتون أضخم شركة ملح في العالم.

في ١٩٥٥، اشترت مورتون ورش جزيرة إيناغوا في الباهاماس، التي كانت مستعمرة بريطانية، يزورها نفر قليل من الناس، مستقلين طائرة صغيرة في أغلب الأحيان، ولا تضم سوى مدرج هبوط واحد. وتُشاهَد في ذلك المكان المنعزل الذي تمسحه الرياح، طائرتان هليكوبتر تابعتان لحرس الشواطئ الأمريكي. وتعملان بالتنسيق مع أهل الباهاماس في ترصد طائرات صغيرة تأتي من أمريكا الجنوبية حاملة مسحوقا أبيض، لكنه ليس ملحا (كوكايين). وثمة علامة على المدرج تقول: «إيناغوا: السر الأكثر حفظا في الباهاماس».

ويلتمع البحر فيها بلون أزرق مشرب بالأخضر، ولا يسير على الطرقات المرصوفة سوى الدجاج والكلاب، ويعكر صفو الشوارع أحيانا مرور حافلة نقل تحمل يافطة «ملح مورتون» على أحد جوانبها. وتتألف مدينة ماثيو، العاصمة والمدينة الوحيدة الحقيقية في البلاد، من دزينة من الشوارع المتقاطعة، وتتناثر فوقها بيوت بألوان خضر أو صفر أو حتى زهرية فاقعة، وتظهر بينها مساحات فارغة كثيرة. ويعيش ١٢٠٠ شخص في تلك المدينة، وتتوزع بضع مئات أخرى في أنحاء ذلك البلد، ويأتي كل شيء في تلك البلدة من شركة «ملح مورتون»: المتجر الرئيسي (المكتظ بالأطعمة المثلجة)، الفندق الرئيسي (منزل من طابقين مع سياج بلون فيروزي أخضر)، مياه الشرب، الكهرباء وغيرها. وتوظف الشركة عينها ٢٠٠ موظف في الورش، وأكثر منهم بكثير في مدينة ماثيو.



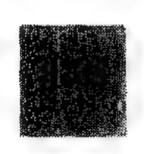
تتألف جزيرة إيناغوا الكبرى من صخور طباشيرية ورصيف شعاب مرجانية، وتبدو رمالها مثقلة بملح آت من البحر الذي ترّشح مياهه إلى برك في دواخل الجزيرة. وتتناسب الجزيرة مع أعمال استخراج الملح، خصوصا أنها تستظل بالجزر الكبرى في الكاريبي مثل هيسبانيولا، كوبا، وبورتوريكو، ونادرا ما يضربها إعصار بقوته الكاملة.

وترشح مياه البحر عبر رمال تفضي بها إلى بحيرة داخلية أشد ملوحة من البحر نفسه. وكذلك تضخ مياه البحر إلى خزانات في تلك البحيرة. وتحتمي هناك من المد لفترة تصل إلى تسعة شهور. وتبخر الشمس المياه، فتتكثف. وفي الوقت نفسه تتلقى المياه مزيدا من الملح الذي يرشح من الرمل، ثم تضخ تلك المياه الكثيفة إلى برك التبلور، حيث تبقى لمدة ١٢ شهرا أخرى، وتتحول إلى طبقة من بلورات الملح لا تزيد سماكتها على ٨ سنتيمترات.

في الأراضي الرطبة المحيطة بالبحيرة الداخلية يقطن عدد يتراوح بين ٥٠ ألفا و٦٠ ألفا من طيور الفلامنغو. وتتغذى على القريدس الذي يعيش في برك التبخير التي تبلغ مساحتها ١٥٢ كيلومترا. وتعتقد مورتون ان ذلك القريدس يساعد في عملية التبخير، وتشتري بيوض قريدس النقيع من برك في خليج سان فرانسيسكو.

لا تنتج مورتون ملح الطعام في بحيرة إيناغوا الكبرى، بل مجرد ملح خشن لإزالة الجليد من الطرقات، ملين للماء يزيل الأملاح المعدنية منها مما يساعد الصابون على إعطاء رغوة أوفر، إحدى مواد الصناعة الكيماوية، وملح آخر يشتريه صيادو القُد في آيسلندا لاستعماله في تمليح تلك الأسماك. ولا يبقى شيء من تلك المنتجات في الباهاماس. ومن فلوريدا، يشتري أهل تلك الجزر ملين الماء، المصنوع غالبا من ملح إيناغوا الكبرى. وبالنسبة إلى مورتون، تبدو ايناغوا الكبرى وملحها (مليون طن سنويا) شديدة الالتصاق بالساحل الشرقي للولايات المتحدة. ويشدد غيرون تيرنكويست، نائب مدير العمليات في ورش مورتون في جزيرة إيناغوا على أن: «الحجم يصنع الأرباح.. ذلك مفهوم أساسي في عملية توجيه الإفتاج».

بيعت معظم ورش الملح في بحر الكاريبي للشركات العالمية، أو أنها هُجرت. في القرن التاسع عشر مثلت «شركة جزيرة الأتراك» وورشها مؤسسة دولية مهمة. وفي ١٩٢٧، ابتلعت تلك الورش شركة أمريكية، عرفت سريعا باسم شركة ليزلي ثم اشترتها شركة كارجيل. لم تكن شركات الملح في جزيرة الأتراك كبيرة بما يكفي لاستمرارها في المنافسة.



وعلى بعد بضعة كيلومترات جنوبي جزيرة الأتراك الكبرى تقع سالت كاي. وتمتد على مثلث من الأرض طول ضلعه ٤ كيلومترات وقاعدته ٣,٢ كيلومتر. وتزدحم في دواخلها ورش الملح المهجورة وحواجز صخور مرجانية ونقيع زهري تتجمع فيه الطحالب وطواحين هواء معدنية مهجورة تنتصب كالفزاعات في الهواء. لا يبعد المطار سوى مسافة قليلة عن أماكن تجمع السكان. وتجوب أرجاءها حمير ومواش، ترتع وترعى وتجتر، وتمثل ما تبقى من الأيام الخوالي. وتبدو حيوانات الإغوانا، التي يصل ارتفاعها إلى متر، القطيع الأكثر عددا.

وتعطي هذه الجزيرة فرصة لمشاهدة مجتمع الكاريبي كما كان في القرن التاسع عشر. تتجول المواشي في الشوارع، وتعلو أسقف من التنك منازلها المطلية بالكلس الأبيض، فيما دهنت الأبواب بألوان زاهية. ويحيط بأساسات كل البيت صف من محارات ترجع إلى القرن التاسع عشر، وتخلو الجزيرة من السيارات تقريبا، وتشغل الدراجات الهوائية شوارعها المرصوفة بالملح. وفي السنوات الأخيرة، حلت السيارات الصغيرة التي تستعمل في لعبة الغولف محل الدراجات.

وتنص القوانين الاستعمارية على أن كل شيء يذهب ويعود إلى البلد المستعمر. في العام ١٨٧٠، طلب من مستعمرتي الأتراك وكايكوس إرسال شارة إلى إنجلترا لكي تصنع لهما علما، ووضع رسامو الجزيرتين شارة تضم ورش ملح سالت كاي مع مجارف في المقدمة وأكداس من الملح في خلفية المشهد. وفي إنجلترا، ساد شغف باكتشاف القطب الشمالي، ولأن الرسام البريطاني المكلف لم يعرف موقع الجزيرتين، فقد افترض أن أكداس الملح البيض في الشارة هي أكواخ الإسكيمو، لذا أضاف أبوابا إليها. وبقيت تلك الشارة التي تضم أكداسا من الملح ثُبتت عليها أبواب، معتمدة رسميا حتى العام ١٩٦٨، وحلت محلها شارة تمثل طائر الفلامنغو.

في القرن التاسع عشر، قطن سالت كاي ٩٠٠ شخص. وفي العام ١٩٧٠، بعد ٣ سنوات من موت صناعة الملح فيها، بقي نحو ٤٠٠ شخص. وفي مطلع القرن الواحد والعشرين، تكوّن سكانها الشرعيون من ٦٢ بالغا و١٥ طفلا. ويتألف معظم البالغين من متقاعدين. وكانت

ستعاني نقصا في العمالة، لولا الممر البحري الذي يصل بين جزيرة هيسبانيولا وولاية فلوريدا. ويعطي الممر جزيرة الأتراك الكثير من المهاجرين غير الشرعيين الآتين من هايتي والدومينيكان، وأحيانا مصادفة. ويجد البعض منهم عملا، ويستقر فيها. وإذا تعذر كل سبيل آخر للرزق، يمكن الحصول على بعض المال بتحويل الصخور إلى حصى. تؤخذ تلك الصخور من حواجز الصخور المرجانية ومن أسيجة ورش الملح، وتسحق يدويا بالمطرقة.

عندما ماتت تجارة الملح، كانت أكداس منه متوافرة عند التجار، وغالبا في مخازن تحت منازلهم. ثم بدأت مراكب شراعية متوسطة الحجم في الوصول من هايتي، لبيع المانجا وأشياء أخرى . ولدى عودتها، تتوقف عند ورش الملح المهجورة في جزر كايكوس الجنوبية، والأتراك وسالت كاي. وتغرف من جبال الملح في تلك الأماكن.

يرجع آخر إعصار قوي ضرب سالت كاي إلى العام ١٩٤٥، ودمر منازلها الكبيرة، التي اعتاد تجار الملح سكناها وتكديس الملح في ملاجئها. ونجت ثلاثة منها. وفي أواخر التسعينيات من القرن العشرين، انهار واحد من تلك المنازل الباقية، بعد أن قرضه النمل الأحمر، وانكشف مخزن هائل للملح. ومثّل ذلك الجبل الرمادي المتروك آخر ملح في سالت كاي، إضافة إلى تلتين صغيرتين من الملح، تذوبان ببطء من الرطوبة في أسفل المنزلين الكبيرين الباقيين.

يسمى سكان سالت كاي الأصليون بـ «المالكين». وتتحدر أغلبيتهم من عمال ورش الملح، الذين انتقلوا ليعملوا في الخدمات البحرية التجارية إبان الحرب العالمية الثانية، واستمروا في العمل لحين تقاعدهم. وعادوا إلى منازلهم، قبل أن يتنبهوا إلى الهجرة شبه الجماعية التي حولت تلك الجزر إلى ما يشبه الصحراء.

قطعت الأشجار لمصلحة ورش الملح، ومن دونها، انخفض المطر، وجفت الأرض وباتت جرداء، ونمت دغل صحراوية فوق التراب العاري، واستظلت بها المواشي والحمير، خصوصا في حرارة الظهر. وفي الليل ينكسر القيظ، يهب نسيم ناعم من الشرق، وتضيء النجوم الظلام. ولا يسمع سوى خرير البحر الذي لا ينقطع، وبين الحين والآخر، يرتفع خوار بقرة تائهة.

ولد أدولفوس كينيدي في العام ١٩١٤، وعاش في سالت كاي مع زوجته التي تصغره بثلاثة أعوام، وبقيا وحدهما حيث تركهما أولادهما الأربعة. ويتذكر الرجل المهذب لين العريكة، أيام تحميل الملح على مراكب شراعية بأربعة صوار. ويتذكر وزن الأكياس بوضوح. الأجر؟ «لم يدفعوا لنا أجورا، لم يعطونا مالا، احتفظت الشركات الكبرى بكل الأموال».

ومن السهل تصنع الحنين الرومانسي عن تجارة الملح التي تلاشت من جزر الكاريبي. والحال أنها تشبه قصص دبس السكر في جزر أخرى . لقد أسس الملح على العبودية. وتصور كثيرون أن إلغاءها عام ١٨٣٦ سينهي أيام الملح. واستمر تجاره في نشاطهم لفترة طويلة لأنهم استطاعوا إيجاد عمال آخرين، بأجور تشبه العبودية. لم يكن ثمة أعمال أخرى .

يتذكر عواجيز «المالكين» أنهم عملوا في الملح لقاء شلن وستة بنسات في اليوم، أي أقل من دولار. «صحيح. شلن وستة بنسات لقاء تسع ساعات من العمل»، يقول كينيدي ثم يبتسم: «لم ننل ذلك كل يوم. فقط عندما تأتي السفن، يكون العمل متوافرا. كانت عبودية». ولا تظهر المرارة في صوته. «بإمكانك أن تشتري بعض الطعام بشلن. كان المطر يهطل في تلك الأيام، وعمل البعض في الأرض، وزرعوا ذرة وفاصوليا وخيارا». وتبدو التربة حاليا أكثر جفافا من ان تسمح بنمو تلك الحدائق. ومع غياب الملح، باتت الزراعة ضئيلة. ويعيش معظم المالكين في جزيرتي كايكوس والأتراك على إعانات الحكومة البريطانية، التي مازالت الجزر خاضعة لها.

تبقى الصمامات، التي تتحكم في مرور المياه إلى البرك، مفتوحة. وتدخل مياه البحر باستمرار، ولا تجف معظم البرك، وتظهر بلورات الملح في ما يجف منها. وعند انخفاض المد، يظهر في احدى الأقنية التي تدخل ماء البحر، مدافع من القرن العشرين وأسلحة جلبها الحرس البريطاني لحماية الجزر من الإسبان، وتصدأ تلك الأشياء باستمرار في الماء المالح.

تعتبر الولايات المتحدة أكبر منتج ومستهلك للملح في الوقت نفسه. تنتج أكثر من ٤٠ مليون طن متري منه كل عام، تدر أكثر من بليون دولار. ويأتي بعد الولايات المتحدة، في قائمة كبار المنتجين، الصين، ألمانيا، كندا والهند. وتراجعت فرنسا إلى المركز الثامن، وبريطانيا إلى التاسع. ولا يشكل ملح

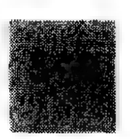
المائدة سوى جزء يسير من تلك الكميات. وفي الولايات المتحدة، يُستعمَل ٨ في المائة من الإنتاج للطعام، ويمثل استخدامه في إذابة الجليد عن الطرقات، أكبر استخدام مفرد له أمريكيا.

وتتنوع مصادر الملح الأمريكي، وتنتج البحيرة الكبيرة الكثير من الملح، بعضه لمصلحة شركة مورتون. وتعمل كارجيل في منجم لصخور الملح على عمق ٣٦٦ مترا تحت أرض ديترويت، وتصل مساحته إلى ٦, ٥ كيلومتر مربع. وفي العام ١٨٩٦، غطس عمود حفر عند عمق ٣٣٥ مترا، واندفعت من فتحته مياه وغازات طبيعية، فقتل ستة أشخاص، وخسر المستثمرون أموالهم. وفي ١٩٠٧، أعيد تشغيل المنجم بنجاح.

وتدير كارجيل منجما في جزيرة أفري. وقد باعت عائلتا ماكيهني وأفري حقوق منجم الملح، وكذلك أعطتا حقوق النفط والغاز لشركة اكسون، واحتفظتا لأنفسهما بحق صنع صلصة الفلفل. إن بول ماكيهني، مدير شركة صلصة الفلفل ورئيسها، هو حفيد إدموند ماكيهني الذي جلب بذور الفلفل إلى الجزيرة، وورث ملامحه الصلبة وعينيه المجعدتين المسالمتين، ويقول: «من حسن الحظ أننا في وضع يسمح لنا بدعم الزراعة والنفط والملح».

إن الزراعة التي يشير إليها هي صلصة تابسكو، التي تطورت إلى شركة عالمية تملكها تلك العائلة. تزرع قرون الفلفل الآن في جزيرة أفري، للحصول على بذورها التي تنقل إلى أميركا الوسطى، حيث العمل في جمع الفلفل أقل كلفة، ويتطلب خبرة في الجني، لأن القرون لا تقطف إلا عند وصولها إلى نقطة معينة من النضج، لكنه عمل مؤلم ويقصم الظهر، فقد تؤذي قرون الفلفل الحارة اليدين، أو حتى الوجه والعينين، وفشلت محاولات الجني باستعمال الآلات. وترفض عائلة ماكيهني استعمال مواد كيماوية لتنضج القرون كلها في وقت واحد. وفي سبعينيات القرن العشرين، بات من الصعب إيجاد عمال لجني المحصول في لويزيانا، وتمثل الحل في السير عكس المجرى التاريخي للأحداث، والعودة ببذور الفلفل من جزيرة أفري إلى المكسيك وأميركا الوسطى سنويا.

ويعد فشل وحيد في فترة ما بعد الحرب الأهلية الأميركية، انطلقت أعمال منجم الملح في أفري عام ١٨٩٨، ودرت أرباحا. اشترته شركة كارجيل عام ١٩٧٧، وحاليا، يستخرج ١٩ طنا من الملح في دقيقة ونصف الدقيقة، ما

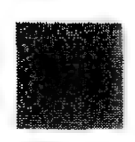


يساوي ٥,٢ مليون طن في السنة. وفي المنجم، تشاهد آلات أكثر من العمال. وتضم قائمتها بلدوزرات، تراكتورات، سيارات جيب، باصات نقل صغيرة، شاحنات، جرارات، عربات قطار وخطوط سكك حديدية. وتنقل قطعها إلى المنجم بمصاعد تهبط بها إلى مسافة تزيد عن مائة متر تحت الأرض، ويعاد تجميعها. وليلا يبدو باطن المنجم كأنه موقع إنشاءات. وتلتهم مقشرة حديدية هائلة الحجم، تشبه الديناصور، الجدران البيض. وكلما تعطلت آلة على نحو نهائي، فإنها تُنحَّى جانبا، ولا يعاد تفكيكها. ولذا يمتد خط من الآلات المتروكة في باطن المنجم، والمتجمعة في باحات جانبية واسعة. لقد كانت أعمال التنقيب في مناجم الملح على هذا النحو دائما، فلم تعد إلى ظاهر الأرض أبدا الأحصنة التي استعملت في فيليسزسكا، ولا البغال التي أنزلتها الحبال إلى باطن مناجم ديترويت.

ويروي عامل قديم أن والده عمل خمسين سنة تحت أرض جزيرة أفري في تحميل كتل الملح على البغال. وحاليا تنقل صخور الملح إلى كسارات تحطمها إلى قطع صغيرة يمكن نقلها على أحزمة نقل آلية، ثم تُحمَّل على مراكب لنقلها إلى روافد نهر المسيسيبي، ويحمل كل مركب ١٥٠٠ طن من الملح.

وتتوزع أعمال التنقيب في المنجم على غرف تُسمى الدكك. ويبلغ طول الدكة ١٨ مترا وعرضها ٣ أمتار وارتفاعها ٨ أمتار. وكلما حُفرت دكة، تُشق طريق عبر أرضها إلى المستوى الذي يليها. إن حفرة الملح التي تجري فيها أعمال التنقيب هي عمود من كلوريد الصوديوم الصافي، يفترض ان يبلغ عمقه ١٣,٥ كيلومتر. وتتراوح نقاوة الملح في تلك التجاويف بين ٩٢,٥ و ٩٩,٩ في المائة. وتحت ضوء مصابيح المناجم، تبدو الدكك غرفا معتمة. لقد ابتكر همفري دايفي أول مصباح آمن الاستعمال في المناجم. وتظهر الدكك المحفورة حديثا بيضاء لامعة، غرفا من الملح الصافي، قبل أن يتراكم فيها سخام الآلات.

وتعمل المركبات كلها بنظام الدفع الرباعي، لأن أرض الملح زلقة كالجليد. وتشبه قيادة سيارات الجيب والشاحنات في بواطن الأرض القيادة ليلا في عاصفة ثلجية، وتسود عتمة أشد من الليل يصفها أحد العمال بأنها «مظلمة إلى حد يؤذي العين».

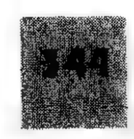


ويعمل المنجم حاليا على عمق ٤٨٨ مترا، ويتبقى أمامه ٧,١١ كيلومتر، مما يعطيه سمة المصدر الذي لا ينضب. وكلما حُفر أكثر، تعيَّن تصغير حجم الدكك، لكي تتحمل الضغط فوقها. وتأتي مشكلة أخرى هي قدرة الملح على توصيل الحرارة، فكلما هبط الحفر إلى أعماق الأرض، ارتفعت الحرارة أكثر، وقد وصلت الآن إلى تسعين درجة مئوية. وتفرض الحرارة زيادة التهوية وكفاءة في نظام التبريد الالي، وكذلك يتزايد طول أحزمة النقل الآلية. إذن كلما زاد الحفر، ازدادت كلفة الملح الذي يجب أن يبقى سلعة رخيصة لكي يكون مربحا. ومن المعتقد أن تستمر أعمال الحفر في هذا المنجم لأربعين أو خمسين سنة قادمة، قبل أن يفقد جدواه الاقتصادية. مجرد تخمين.

يُستعمل الملح في إزالة الجليد عن الطرقات، والصناعة، وتركيب الأدوية. وقد توقف إنتاج ملح المائدة في العام ١٩٨٢، نظرا إلى ارتفاع كلفة الطاقة اللازمة لتشغيل آلات التبخير بالتفريغ الهوائي. وقد يظن الصينيون أن كتلة من الملح ملأى أيضا بالنفط والغاز الطبيعي، لا تعاني مشكلة الطاقة. وترجع دقة الوضع الراهن في أفري إلى أن الملح والنفط هما في يدي شركتين مختلفتين لم تتوصلا إلى اتفاق على حل يشبه ما صنعه الصينيون في سيشوان القديمة، عندما استخدموا غاز الآبار في غلي النقيع المالح.

وفي نيو أيبيريا القريبة، يستعمل ملح جزيرة أفري في صنع طعام الكاجون. وتشق الأنهار الصغيرة البلدة، وتلفها رغوة متأرجحة. كان تيد لينون يعمل جزارا في المدينة، وعمل أبوه في ورش جزيرة أفري، وغالبا ما عاد إلى المنزل بكتل من الملح لصنع النقانق وتمليح اللحم. ويستمر الابن في صنع النقانق ولا يضيف إليها دما لأن وزارة الصحة أوقفت أعمال الذبح محليا. ويستخدم ملح مورتون، وليس المحلي منه.

ويستعمل نصف كيلو من الملح في صنع مائة كيلوغرام من النقانق، إضافة إلى لحم الخنزير المطحون، والكبد، والرز المطبوخ، والبصل، والبهار ومسحوق الفلفل الأحمر. وتحُشى كلها في أمعاء الحيوان ثم تمسد برفق. ويبيع «متجر لينون للحم» نحو ٥,١٣٦ كيلوغرام من النقانق التي تسمى بودان بلان يوميا، وترتفع الكمية في أعياد الميلاد ورأس السنة لتصل إلى ٢٧٣ كيلوغراما في اليوم.



في السنوات الأخيرة، شرع المهندسون والعلماء في التنبه لقدرة مناجم الملح على حفظ الأشياء، لأنها تعمل في ظل ظروف انخفاض الرطوبة والحرارة، التي لا ترتفع إلا إذا ذهبت المناجم عميقا في الأرض. ويستطيع الملح أن يسد الشقوق، ولهذا السبب حفظت أجساد السالتيين في مناجم هالليان. ولذلك أيضا، عمد صناع صلصة الصويا إلى مراكمة طبقة من الملح فوق البراميل لكي تسد بإحكام.

في مارس ١٩٤٥، اكتشفت القوات الأمريكية منجما للملح في مدينة ميركيرز الألمانية يبلغ عمقه ٣٦٦ مترا. وعثرت فيه على مائة طن من سبائك الذهب، ٢٩ خطا من زكائب النقود الذهبية، أكوام من النقود الدولية بضمنها مليونا دولار. ووجدت أيضا ١٠٠٠ لوحة رسم، ضمنها لوحات لرافاييل ورامبرانت. وعثر على أشياء أقل قيمة، مثل حقائب أشخاص أرسلوا إلى معسكرات الإبادة الجماعية. وبلغت القيمة الإجمالية لذلك الكنز نحو ٣ بلايين دولار من عملة العام ١٩٤٥، وقد حفظها منجم الملح في حال ممتازة.

ولأن الملح يُحكم إقفال الأشياء، رأى المهندسون أن مناجمه هي أفضل مكان لدفن النفايات النووية. في بلدة كارلسباد، بولاية نيو مكسيكو، أُعد منجم لدفن نفايات نووية ملوثة بالبلوتونيوم، ستبقى سامة لمدة ٢٤٠ ألف سنة قادمة. سيسد الملح الشقوق. لكن، كيف سننذر الناس بعد ١٠٠ ألف سنة بألا يفتحوا المنجم؟ أي لغة نستعمل؟ اقتُرحت حلول عدة، من بينها استعمال أقنعة بتعابير مكشرة.

لقد خزَّنت حكومة الولايات المتحدة احتياطيا نفطيا للطوارئ في مناجم ملح في خليج المكسيك. وقد ظهرت فكرة تكوين احتياطي نفطي في العام ١٩٤٤، وفي سبعينيات القرن العشرين، تقرر تخزين ٧٠٠ مليون برميل نفط في نحو خمسمائة حفرة ملح بين جنوب لويزيانا وشرق تكساس. ولسوء حظ برنامج النفايات النووية، فإن مناجم الملح ليست محكمة القفل. فقد صنف منجم في جزيرة ويكس أيلاند، غير بعيد عن جزيرة أفري، باعتباره مؤهلا لاستضافة الاحتياطي النفطي الأمريكي. ثم ظهرت تسربات للمياه فيه، مما أثار مخاوف عن وجود تشققات في المنجم. وشُفط النفط، وهُجر المنجم.

في العام ١٩٨٩، قرر مُلاك منجم الملح في هالليان النمساوي، الذي استضاف زوارا لمدة ١٧٠٠ سنة، أن الإنتاج لم يعد مربحا وأغلقوه، وما زالوا يجنون الأموال من ٢٢٠ ألف زائر يأتون سنويا ليتزلجوا على المنحدرات الخشبية التي أعدت في أزمنة غابرة لنقل العمال.

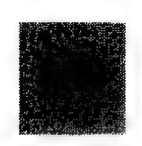
في القرن التاسع عشر، انطلقت موضة المنتجعات الصحية، ورأى فيها بعض أصحاب آبار النقيع، بديلا مجزيا عن الملح. في ١٨٥٥، شيد حمام في سالييه دوبيارن. وفي ١٨٩٥، شيد قصر أحمر على الطريقة المغاربية، ليستضيف حمامات صارت المصدر الرئيسي للدخل في البلدة، على رغم استمرارها في أعمال الملح. وقيل إن الحمامات تفيد في حل المشاكل الصحية للنساء، الروماتيزم، والأطفال الذين يعانون مشاكل في النمو، وحاليا ، تنتج سالييه دوبيارن ٧٥٠ طنا من الملح سنويا . ويؤمّن ذلك استمرارية صنع الجامبون فيها .

ولا يزال حمال الدلاء يعملون فيها بدوام جزئي، وينالون أجورهم من أرباح الملح بالنقود، وليس بحمولات من النقيع. ويتلقى كل من الـ ٥٦٤ حمالا ما يعادل ثلاثين دولارا في السنة.

يشكل الزعم بأن الطحالب أضافت، منذ ملايين السنين، إلى النقيع أملاحا معدنية مثل البروميد واليود، أساسا للأعمال في سالسوماجوري، قرب بارما الإيطالية. وبُني قصر للاستجمام بين العامين ١٩١٣ و١٩٢٣ على يد المهندس المعماري يوغو غويستي واختصاصي الديكور غاليليو شيني، واعتبر أعظم مثال على الهندسة الحرة، وهي الرديف الإيطالي للفن الحديث (أرت نوفو). زُينت القاعات بأعمدة الرخام، وصنعت سلالم رخامية لتصل إلى طوابقه المزخرفة بالرياش الباذخ. وزينت الجدران العالية الأسقف برسوم جدارية من ورق مذهب، تدور حول فكرة الماء. وقيل إن النقيع في المنتجع مفيد لمن يعاني الروماتيزم، التهاب المفاصل واضطرابات الجهاز الدوري. وفي كل عام، قصد سالسوماجوري خمسون ألف شخص، ليجلسوا في مغاطس تمثل الفن في مطلع القرن، ولكي تملح جلودهم بالنقيع، وكأنهم أسماك رنكة.

تتشكل المدينة من خليط فنادق ومقاه من عشرينيات القرن العشرين وثلاثينياته، وتشبه ماضي أيام الريفييرا الإيطالية من دون شاطئها. ويصل الزبائن الفائقو الأناقة متفرقين، وليس في موجة واحدة. وعانى العمل في المنتجعات أخيرا، لأن الحكومة الإيطالية لم تعد تغطي تكاليف الاستجمام ضمن الخطة الوطنية للصحة.

وفي الوقت نفسه، فإن بروسكويتو دي بارما الشهير بات يُصنع بملح تراباني. وهُجّنت مواش بلحم أكثر وشحم أقل، وأُطعمت من مصل اللبن الذي يفيض عند صنع جبن بارميجيانو الشهير. وصار لها أرجل ضخمة



كثيرة اللحم. وربيت في منطقة تبلغ مساحتها ٦٥ كيلومترا مربعا عند مراعي لانغهيرانو، التي تعني باللغة الإيطالية «بحيرة الضفادع»، وكانت مستنقعا في الأصل، وتتمتع بتربة سوداء ومراع غناء. حوّل قاطنو تلك المنطقة لحم بروسكويتو إلى تجارة كبرى. وأنتجت مئات الآلاف من لحوم «هام» سنويا. وقد باتت تحفظ في غرف مبردة، مما أغناها عن الهواء الجاف.

ينقسم الأنيقون حاليا إلى معسكرين، يشغف أحدهما بالأكل الصحي وباستهلاك ملح أقل. ويهجس الآخر بالملح، ويستمر الجدال بينهما منذ زمن طويل عن الملح: أهو صحي أم مضر؟ وكلاهما محق. يحتاج الجسم إلى الملح بشكل لا جدال فيه. وتشير معظم الأبحاث إلى العلاقة بين الإكثار منه من جهة، وارتفاع ضغط الدم ومشاكل الجهاز الدوري من الجهة الأخرى . يرجع كتاب المرجع الكلاسيكي للأباطرة الصفر في الطب الباطني إلى القرن الأول أو الثاني للميلاد، وهو يحذر من قدرة الملح على تسبيب ارتفاع ضغط الدم والسكتة الدماغية. ليس مصادفة أن أحد أعراض نقص الملح هو انخفاض ضغط الدم. ولذا تشير بعض الدراسات إلى أن أنظمة الغذاء المعتمدة على الأطعمة القليلة الملح قد لا تفيد الصحة. تخزن الكلية الفائض من الصوديوم. ونظريا، يمكن لصاحب الكلية الطبيعية أن ينفلت في أكل الملح. ويخلّص البول والعرق الجسم من فوائض الملح، وتكمن المشكلة في التوازن بين الصوديوم والبوتاسيوم، ويبدو أن خلل التوازن بينهما لا يسهل إصلاحه بزيادة أكل الأطعمة المحتوية على البوتاسيوم، أو الإنقاص منها، وذلك لموازنة الملح الغني بالصوديوم.

ويستمر الجدال النظري. وتشير الدلائل الإكلينيكية (العيادية) إلى أن استهلاك الكثير من الملح ليس صحيا.

وفي الوقت عينه، يميل الطهاة المعاصرون إلى الطبخ بملح أكثر، أو بجعل الملح أكثر بروزا، فقد بات من المألوف الحديث عن تقديم الطعام على وسادة من ملح، أو طهو الطعام على قشرة من الملح، أو جعله مقرمشا بإضافة البلورات الكبيرة. قبل ألف سنة، طبخ الصينيون باستخدام قشرة من الملح. وينسب الدجاج المطبوخ على قشرة من الملح، كوصفة قديمة، إلى مقاطعة

كانتونغ. والحال أن أصلها يعود إلى منطقة جبلية في جنوب الصين، تعرف باسم هاكا. وحاليا يطبخ السمك بتلك الطريقة في فرنسا، إيطاليا، إسبانيا وأماكن أخرى. وحتى مربي السمك الذي يمتلك مطعما في البحر الميت، يقدم سمكا مطهوا على قشرة من الملح. ويسد الملح الشقوق مثلما يفعل الطين لكنه لا يجعل السمك أو الدجاج أكثر ملوحة. ويترك بعض الطهاة الفرنسيين السمك بحراشفه، لكي لا يتسرب الملح إلى لحمها.

في لو كروازيك، ميناء الملح القديم في الغيراند، ثمة مبنى حجري بأعمدة ضخمة، يرجع إلى العام ١٦١٥، وقد اعتاد التجار استخدامه لشراء الملح من السفن الراسية، ويحتوي على مطعم اسمه لو بريتاني. إنه أحد المطاعم المتخصصة في سمك الشبص في منطقة غيراند. وتوضح كمية الملح المستعملة أنها تأتي إما من تقاليد الطهو للأثرياء، أو من العصر الحديث حين صار الملح رخيصا.

سمك الشبص في قشرة من الملح

اختر شبصا بوزن كيلوغرام لصنع وجبة لشخصين. حضر ٢,٥ - ٣ كيلوغرامات من الملح الغيراند الرمادي، خمسة قرون من الفلفل الأسود، نعنع، حبات عطر البان، نبات الطرخون، وشمار. نظف السمكة، لا تُزل قشرتها، املأ بطن السمكة بالأعشاب، انثر عليها بعض البهار، ضعها في طبق الفرن، ممددة على وسادة من ملح خشن. غطِّ السمكة بطبقة من الملح لا تقل عن ٢,٥ سنتيمتر وربِّت عليها بلطف. ضمخها بالرذاذ واطبخها في الفرن. زيِّنها بالعشب البحري.

(ميشال وبيار كوييك، لو بريتاني، لو كروازيك).

بعد آلاف السنين من الصراع للتوصل لصنع ملح أبيض ومتساوي الحبات، يدفع الأثرياء حاليا مالا أكثر للحصول على أملاح غريبة الشكل والألوان. في نهاية القرن الثامن عشر، أورد الكابتن البريطاني جايمس كوك، أن أهالي هاواي يصنعون ملحا ممتازا. وفي المقابل، اشتكى من ملح جزيرة أتووي، التي تعرف اليوم باسم كاواي، لأنه بني وقذر، ويرجع ذلك إلى تقليد يقضي بخلط الملح مع طين بركاني محلي أحمر اللون، اسمه اللايا. ويأتي اللون الأحمر القرميدي من ارتفاع نسبة الحديد في ذلك الحجر. ولم يفهم كوك أن ذلك «الملح القذر» لم يكن معدا ليكون ملحا للموائد. والحال أنه استعمل في طقوس المباركة والأعياد

الدينية. واستخدم في حفظ سمك المرلين الضخم. واستعمل دواء، وخصوصا لغايات التطهر خلال فترات الصوم. ويتوافر هذا الملح القذر على نطاق واسع، باسم ملح اللايا الأحمر. ويسعى خلفه كبار الطهاة والذواقة.

وتروج الأملاح الرمادية والسود، وتلك التي تحتوي على شوائب مرئية. والحال أن ظهور لون على الملح يعني وجود الشوائب. وكمثل مزارعي سيشوان، لا يثق كثير من المستهلكين بملح المصانع الحديثة. ويتقبلون الطين ويرفضون اليود، كاربونات الماغنيزيوم، سيليكات الكالسيوم والمواد المضافة الأخرى (بعضها من صنع الخيال). وحاليا، لا تضيف ورش شيشاير اليود، لكنها تضيف مادة صوديوم هيكساسيانوفيريت ٢، لمنع الانتفاخ الزائد عند صنع الكعك. لا يوجد أي دليل على أن هذه المواد مضرة. وبالعكس، فإن اليود مفيد جدا للصحة. ويثور نقاش عن إضافة مادة الفلورايد إلى الملح، بسبب فوائدها الصحية. ولقد رأى بعض الناس في الأزمنة الحديثة الكثير من المواد الكيماوية، ففضلوا العودة إلى أكل الشوائب.

ولا يحبذ كثيرون أيضا فكرة مورتون عن الملح المتساوي الحبات. كان التجانس ابتكارا مهما في عصره. ونجح إلى حد أن المستهلك الحديث بات يبحث عن أي ملح مختلف.

بين الرابحين الكبار في «الموضة» الجديدة من الملح، يأتي المنتجون القدامى للملح في خليج بورينييف. كانت أملاحهم موضع شكوى من كولبرت الذي اعتقد أنها ستباع أكثر إذا جعلها صناعها أكثر بياضا. وشكلت شوائبها مشكلة على الدوام. وحتى العام ١٩١١. وضع الصيدلاني الفرنسي فرانسيسس مار، في كتابه «دافع عن معدتك ضد الأطعمة المغشوشة»، التحذير التالي: «أول ما يجب أن تفعله عند شرائك الملح هو التأكد من بياضه، لأن ذلك يعطيك ضمانا بأنك تشتري منتجا صافيا». وتتمثل المشكلة الدائمة لملح خليج بورينييف في الوحل القاتم اللون في قعر بركها. وقد أمكن جعله متساوي الحبات. وعلى عكس ما اعتقد كولبرت، فإن المستهلك الحديث يدفع أكثر للحصول على ملح رمادي من الغيراند، نوارموتيه، أوملح جزيرة ريه (إيل دو ريه).

اختفت الكثير من التقاليد الفرنسية في ثمانينيات القرن العشرين، وبضمنها لحم خنزير منطقة الغيراند المسمى كيغسال. وفي نوارموتيه، ماتت صناعة الملح بين عامي ١٩٨٦ و١٩٩٤، ولم يتبق في تلك المنطقة سوى

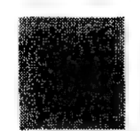
٢١ صانعا للملح. في العام ١٩٩٥ كونت مجموعة من السكان المحليين، إضافة إلى بعض الأجانب، تعاونية للملح. وصمموا على إحياء صنع الملح التقليدي. ويعمل راهنا أكثر من ١٦٠ شخصا في برك الملح في تلك الجزيرة. ويبيعون ملحهم من خلال التعاونية. وجذب الغيراند نوارموتيه، أوملح (إيل دو ريه)، انتباه كل الفرنسيين الراغبين في العودة للعمل بالزراعة. وتقل أعمار ثلث صناع الملح في نوارموتيه عن الخامسة والثلاثين.

جرت العادة أن يكون عمال السبخات في الغيراند من السكان المحليين، الذين يتناقلون المهنة أبا عن جد. ولا تزيد نسبة هؤلاء الآن على ٢٠ في المائة من العمال ال الـ٣٠٠ في السبخات. وبعد جيلين من هجرة الفلاحين الفرنسيين لقراهم ولأسلوب حياتهم الزراعي، ثمة أقلية مهمة تفعل العكس تماما. وتترك باريس لتربي البط في بيريغور والمحار في ا لأطلسي. ويأتي بعضهم إلى بريتاني ليجرف الملح بالطريقة التقليدية، التى أدخلت عليها بعض التحسينات التكنولوجية مثل استعمال أعمدة من ألياف زجاجية (فايبر غلاس) وعجلات مطاطية بدل عجلات العربات الخشبية.

وعلى عكس الشركات الكبيرة، فإن المستقبل هنا يعتمد على النوعية، وليس على الكمية. ويطلبون سعرا عاليا لملحهم لأنه يصنع يدويا وبالطريقة التقليدية، في عالم يتشهى الحس الفني. ويصنعون نوعين من الملح: الرمادي والفلور دو سيل (زهرة الملح). إن بلورات الفلور دو سيل الهشة والخفيفة تكلف عشرة أضعاف الرمادية. ويكافح صناع الملح الفرنسيون في المحاكم للتوصل إلى تعريف لماهية ملح الفلور دو سيل الحقيقي. وقاضت الغيراند أغيسمورت (التي يشك في أنها مشتراة من قبل «الأمريكيين») بسبب استعمال هذه التسمية.

وليس الفلور دو سيل بحكر على بريتاني. وربما كان بقدم صناعة الملح نفسها. ففي القرن الثاني قبل الميلاد، أعطى كاتو تعليمات عن صنع ذلك الملح، في كتابه عن الزراعة:

> *املأ جرة أمفورية مكسورة العنق بالماء الصافي. ضعها في الشمس. ضع فيها مصفاة فيها ملح عادي. هزها. أعد ملأها. كرر تلك العملية مرات عدة في اليوم، إلى أن يستعصي الملح على الذوبان في يومين. اختبرها: الق فيها بيضة أو سمكة أنشوفة جافة. إذا طفت، دل ذلك على أن النقيع صار جاهزا لنقع اللحم أو الجبن أو السمك، وتمليحه. ضع النقيع*



في مقالٍ أو أواني طبخ أخرى . عرضها للشمس. اتركها في الشمس لكي تتبلور فيعطيك ذلك «زهرة الملح». عندما تكون السماء غائمة، وكذلك في الليل، انقلها إلى الداخل. أعدها إلى ضوء الشمس في اليوم التالي.

ويمكن لعمال السبخات في الغيراند، لدى جمعهم زهرة الملح عند الغروب، أن يتطلعوا إلى الأعلى قليلا. ستتراءى لهم عند باتز- سير - مير كنيسة سان غيه نوليه التي تشبه مسجدا مغربيا. وقرب الكنيسة تفوح رائحة زبد مميزة. ويصطف الناس أمام مخبز «بسكويت سان غيه نوليه». ابتدأ المخبز عمله في عشَرينيات القرن العشرين، مستخدما وصفات امرأة تبيع الكعك في الجوار. يتركز صنع الكعك في منطقة بريتاني على الملح والزبدة. وعلى رغم شيوع التبريد، الذي جعل الزبد الخالي من الملح متوافرا بسهولة، يعتقد أهالي تلك المنطقة أن الملح يقوي طعم الزبد.

ويحمل الكعك الأشهر في المنطقة اسم كوينغ أمانن، وهي لفظة سالتية تعني «قطعة من الزبد». ويبين جيرارد جادو، صاحب دكان، أن الزبد يؤلف نصف وزن ما يبيعه من كعك كوينغ أمانن. إنها كعكة ترتفع نسبة الزبد فيها. وفي البداية، تجعل في طبقات، مثل عجين الخبز المنفوخ، ثم تلف وتسطح. وتمرغ عليها الزبد. ثم تلف وتقطع. وترتب القطع في طبق الخبز. وتدخل إلى الفرن.

لا تسهل إضافة هذه النسبة من الزبد في الكعك. تكمن الخدعة في خبزه بحرارة معتدلة. إذا كان الفرن ساخنا، فلسوف ينفصل الزبد. وإن كان باردا، يمنع الزبد الكعك من الانتفاخ الذي يعطيه شكله الطبيعي. وحتى مع هذه الكمية من الزبد، يصر خبازو بريتاني على القول أن الملح هو ما يعطي الكعكة المذاق القوى للزبد.

وقد دون جادو على ظهر بطاقته الشخصية الوصفة التالية عن الكعك بالزبد:

بسكويتة رقيقة

٥٥ كيلوغراما من الطحين

٣٠ كيلوغراما من السكر

٢٠ كيلوغراما من الزبدة

٨ كيلوغرامات من البيض

١,٢ كيلوغرام من الملح

امزج المكونات في عجينة. اتركها لتتخمر خلال نصف ساعة. اجعلها في هيئة كعكة. اخبزها.



وفي جو من التشويق، يشرح جادو أن «الخدعة تكمن دائما في مزج المكونات بالتتابع الصحيح». ورفض أن يفصح عن ماهية ذلك التتابع. من الواضح أن الطحين يأتي آخرا، كما الحال في كل ما يخبز من معجنات مشابهة. ويملح جادو زبده بالملح نفسه الذي استعمله منذ عشرينيات القرن العشرين. ويأتي ذلك الملح من منتج لملح الغيراند في باتز- سير- مير.

هل يستعمل النوع الرمادي؟

«كلا».

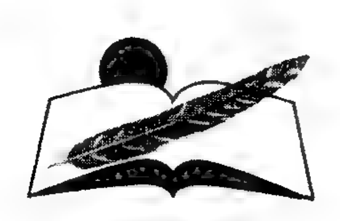
زهرة الملح؟

«لا. إنه مكلف جدا».

لقد توصل إلى اتفاق مع منتج الملح في باتز - سير- مير، يقضي بغسل الأخير للملح الرمادي، ثم طحنه، قبل بيعه إياه. ويقول: «لا أعتقد أن الرمادي نظيف... إنه يحتوي أوساخا. استعمل ملحا يمكنك الحصول عليه من أي مكان. ولكني اشتريه من هنا، لأنني هنا».

في الماضي، سمي الملح الناعم الأبيض هولين غويين، با للغة السالتية. وحينها، كان ملحا نادرا ومكلفا. ولم تشهده سوى الموائد الراقية. وملحت به أفضل الأطعمة. كان الرمادي هو الملح اليومي. وتأتي القيمة النسبية للملحين الرمادي والأبيض، من أشياء مثل العرض، الطلب، الجهد، وكذلك الثقافة، التاريخ، والموضة في كل وقت.

لماذا يجب أن يكون الملح المغسول أرخص من ملح يحتوي أوساخا؟ لم يكن من السهل قطّ تثبيت القيمة الحقيقية للملح: أكثر السلع توافرا على الأرض.



المؤلف في سطور

مارك كيرلانسكي

● من أبرز الصحافيين المعاصرين في أمريكا، الذين يتمتعون بموهبة الكتابة المتعددة. وتتنوّع اهتماماته بين السياسة الخارجية والدولية والشؤون الإستراتيجية والتاريخ، إضافة إلى اختصاصه الأساسي في الكتابة عن الأطعمة وعلاقتها بالثقافة والتاريخ العام.

● وُلد في ٧ ديسمبر ١٩٤٨، في مدينة هارتفورد في ولاية كونيكتيت.

● درس في جامعة بوتلر، حيث حاز شهادة جامعية في المسرح (١٩٧٠).

● وضع كيرلانسكي مجموعة من الكتب تتضمن: «القُد: السمكة التي غيَّرت العالم» (١٩٩٨)، «قارة من جُزر: في البحث عن مصير بحر الكاريبي» (١٩٩٣)، «التاريخ الباسكي للعالم: قصة أُمّة» (٢٠٠١)، و«١٩٦٨: السنة التي هزّت التاريخ» (٢٠٠٣)، و«الرجل الأبيض في الشجرة» (٢٠٠١، وهو مجموعة من القصص القصيرة)، و«اللحوم المُفضلة: مجموعة كتابات عن الأطعمة من العالم وعبر التاريخ» (٢٠٠٤)، وغيرها.

المترجم في سطور

أحمد حسن مغربي

● من مواليد ١٩٥٥، صيدا ـ لبنان.

● بكالوريوس في الطب (١٩٨٦)، ودبلوم في الصحة النفسية ـ العقلية (١٩٩٣)، جامعة الملكة فكتوريا ـ مانشستر ـ بريطانيا.



الطاقة للناس

تأليف: **فيجاي ف. فيثيسواران**

ترجمة: **د. إيهاب عبد الرحيم**

● يشغل حاليا منصب المحرر العلمي لجريدة الحياة.

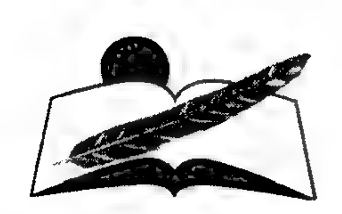
● عمل محررا علميا في جريدة «السفير» اللبنانية ١٩٩٩ و٢٠٠٠.

● عمل مسؤولا عن البرنامج الاجتماعي للصحة العقلية في الأونروا لبنان، بين العامين ١٩٩٤ و١٩٩٧.

● في العام ٢٠٠١، ترجم كتابا عن مستقبل علوم البيولوجيا عنوانه «ما هي الحياة؟ البيولوجيا خلال الخمسين سنة المقبلة».

● في العام ٢٠٠٢، رُشِّح لنيل جائزة الصحافة العربية عن تكنولوجيا المعلوماتية، وحَلَّ في المركز الثالث.

● عمل مترجما صحافيا لفترة وجيزة في وكالة يونايتدبرس الدولية للأنباء بين العامين ٢٠٠٣ و٢٠٠٤.



سلسلة عالَم المعرفة

«عالم المعرفة» سلسلة كتب ثقافية تصدر في مطلع كل شهر ميلادي عن المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب ـ دولة الكويت ـ وقد صدر العدد الأول منها في شهر يناير العام ١٩٧٨.

تهدف هذه السلسلة إلى تزويد القارئ بمادة جيدة من الثقافة تغطي جميع فروع المعرفة، وكذلك ربطه بأحدث التيارات الفكرية والثقافية المعاصرة. ومن الموضوعات التي تعالجها تأليفا وترجمة:

١ ـ الدراسات الإنسانية : تاريخ ـ فلسفة ـ أدب الرحلات ـ الدراسات الحضارية ـ تاريخ الأفكار.

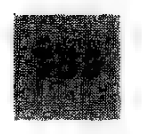
٢ ـ العلوم الاجتماعية: اجتماع ـ اقتصاد ـ سياسة ـ علم نفس ـ جغرافيا ـ تخطيط ـ دراسات إستراتيجية ـ مستقبليات.

٣ ـ الدراسات الأدبية واللغوية : الأدب العربي ـ الآداب العالمية ـ علم اللغة.

٤ ـ الدراسات الفنية : علم الجمال وفلسفة الفن ـ المسرح ـ الموسيقى ـ الفنون التشكيلية والفنون الشعبية.

٥ ـ الدراسات العلمية : تاريخ العلم وفلسفته ، تبسيط العلوم الطبيعية (فيزياء، كيمياء، علم الحياة، فلك) ـ الرياضيات التطبيقية (مع الاهتمام بالجوانب الإنسانية لهذه العلوم)، والدراسات التكنولوجية.

أما بالنسبة إلى نشر الأعمال الإبداعية ـ المترجمة أو المؤلفة ـ من شعر وقصة ومسرحية، وكذلك الأعمال المتعلقة بشخصية واحدة بعينها فهذا أمر غير وارد في الوقت الحالي.

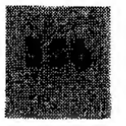


وتحرص سلسلة «عالم المعرفة» على أن تكون الأعمال المترجمة حديثة النشر.

وترحب السلسلة باقتراحات التأليف والترجمة المقدمة من المتخصصين، على ألا يزيد حجمها على ٣٥٠ صفحة من القطع المتوسط، وأن تكون مصحوبة بنبذة وافية عن الكتاب وموضوعاته وأهميته ومدى جدته. وفي حالة الترجمة ترسل نسخة مصورة من الكتاب بلغته الأصلية، كما ترفق مذكرة بالفكرة العامة للكتاب، وكذلك يجب أن تدوّن أرقام صفحات الكتاب الأصلي المقابلة للنص المترجم على جانب الصفحة المترجمة، والسلسلة لا يمكنها النظر في أ ي ترجمة ما لم تكن مستوفية لهذا الشرط. **والمجلس غير ملزم بإعادة المخطوطات والكتب الأجنبية في حالة الاعتذار عن عدم نشرها**. وفي جميع الحالات ينبغي إرفاق سيرة ذاتية لمقترح الكتاب تتضمن البيانات الرئيسية عن نشاطه العلمي السابق.

وفي حال الموافقة والتعاقد على الموضوع - المؤلف أو المترجم - تصرف مكافأة للمؤلف مقدارها ألف وخمسمائة دينار كويتي، وللمترجم مكافأة بمعدل عشرين فلسا عن الكلمة الواحدة في النص الأجنبي، أو ألف ومائتي دينار أيهما أكثر (وبحد أقصى مقداره ألف وستمائة دينار كويتي)، بالإضافة إلى مائة وخمسين دينا را كويتيا مقابل تقديم المخطوطة - المؤلفة والمترجمة - من نسختين مطبوعتين على الآلة الكاتبة.





HAMZA MIZOU

هذا الكتاب

هل يبدو الملح متوافرا بكثرة، وبأسعار رخيصة؟ يجدر بنا ألا ننخدع بعيشنا الحالي: فمنذ بدء التاريخ البشري، وصولا إلى القرن التاسع عشر، كان الملح هو المادة الأعز، التي بذل الإنسان جهودا مريرة للحصول عليها على مر العصور. ومنذ استقرار الجنس البشري عبر الزراعة وتدجين الحيوانات، برز الملح بوصفه مادة أساسية يحتاج إليها الإنسان والحيوان، ومادة لحفظ الأطعمة وتنكهتها. وقبل ظهور التبريد، شكّل التمليح الأسلوب الأساسي لحفظ اللحوم والأسماك والأجبان ومشتقات الحليب، إضافة إلى كونه أساسا في التوابل والأفاويه المختلفة. لم يكن عبثا أن المهاتما غاندي اختار الملح ليكون مدخلا إلى استقلال الهند عن بريطانيا، وقبله قاد جورج واشنطن معركة استقلال أمريكا عن بريطانيا أيضا، التي تضمنت نضالا للحصول على الحق في إنتاج الملح والاتجار به.

ولعل أول استخدام تاريخي لافت، وكثيف في رمزيته، هو استعمال الفراعنة القدماء للملح في التحنيط. والمعلوم أن معتقدات الفراعنة تتركز بقوة على فكرة الخلود، وقد جاء اصطناع المومياءات في إطار اعتقادهم بضرورة حفظ الجسد في انتظار بعثه إلى حياة أخرى. وانطلاقا من هذه المعتقدات، فإن قدرة الملح على حفظ الجسم أعطته هالة أسطورية لا يصعب أبدا فهم أبعادها. وبمعنى ما، نظر الفراعنة إلى الملح باعتباره مساويا للحياة نفسها.

ويميل كثير من شعوب الأرض إلى الاعتقاد أن «الأرواح الشريرة» لا تتحمل الملح الذي يقدر على طردها طردا، ويصعب التفكير في أي مادة أخرى نالت أي نصيب مواز من الأهمية في فكر الإنسان ومعيشته بأكثر مما فعل الملح.

لعل الوجه الأكثر إثارة في الجغرافيا التاريخية للملح، كما يرسمها الكتاب، يتمثل في تعرف الأقوام الأوروبية القديمة على أن بعضا من جبال الألب لم يكن أبيض بفعل الثلج، لكن لأنها جبال من الملح. وقد انتشرت مناجم استخراج المادة البيضاء على أقدام تلك الجبال، وظهرت مدن تحمل اسم الملح مثل «سالزبورغ» النمساوية، و«هالشتات» الألمانية، ويعني الاسمان كلاهما شيئا واحدا هو: «مدينة الملح». وخاضت شعوب أوروبية كثيرة في تجارة هذه المادة، وامتدت طرق تجارتها عبر أوروبا، مرورا بالشرق الأوسط، لتكمل دربها إلى الصين. لقد امتدت طرق الملح عبر العالم لتكون أول طرق لمرور الثروات وتبادلها بين شعوب الأرض.

ISBN 99906 - 0 - 173 - 9

رقم الإيداع (٢٠٠٥/٠٠٢٧٢)